Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школаимени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  руководитель МС Н.В.Локтева  протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  директор школы А.А. Белоногова  приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 5-го класса**

**на 2017 / 2018 учебный год**

Составила Широкова Т.А.

учитель технологии

высшей квалификационной

категории

Казанцево, 2017 год

**Планируемые езультаты изучения предмета**

**«Технология»**

***Личностными результатами*** освоения программы по технологии являются:

1. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
2. готовность рациональному ведению домашнего хозяйства;
3. проявление технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

1. ***Регулятивные***
2. Умение выделять проблему, ставить цель под руководством учителя;
3. Выполняет заданный алгоритм действий;
4. Определяет совместно с педагогом и сверстниками критерии результата и критерии оценки собственной деятельности;
5. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
6. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.

***Коммуникативные***

1. Умение распределять роли в совместной деятельности под руководством учителя;
2. Принимать во внимание разные мнения и интересы;
3. Обосновывать собственную позицию;
4. Вступать в диалог, а также участвует в коллективном обсуждении проблем;
5. Участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию.

***Познавательные***

1. Осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
2. Осуществляеть поиск фактологической информации с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;
3. Выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
4. Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
5. осуществлять синтез как составление целого из частей;
6. строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
7. Использовать дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.

***Предметными результатами*** освоения программы по технологии являются:

По разделу «Кулинария»:

1. оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
2. ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
3. выбор пищевых продуктов для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
4. экономия электрической энергии при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

По разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»:

1. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
2. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Учащийся получит возможность научиться:

3) выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

5) изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

По разделу «Технология проектной деятельности»:

1) обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

2) представлять результаты выполненного проекта: оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Содержание учебного предмета « Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Кол-во часов** |
| **Вводное занятие** | **2** |
| **Кулинария** | **14** |
| **1.Санитория и гигиена.**  *Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.* | 2 |
| **2.Физиология питания.**  *Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюни, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.* | 2 |
| **3.Блюда из яиц, бутерброды горячие напитки.**  *Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.* | 2 |
| **4.Блюда из овощей.**  *Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*  *Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.* | 4 |
| **5.Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**  *Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.*  *Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.* | 2 |
| **6.Сервировка стола. Этикет.**  *Особенности сервировки стола к завтраку, способы складывания салфеток. Правила пользование столовыми приборами.* | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **32** |
| **1.Свойства текстильных материалов.**  *Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нити в тканях.* | 2 |
| **2.Элементы машиноведения.**  *Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины.* | 4 |
| **3.Конструирование швейных изделий.**  *Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.* | 2 |
| **4.Моделирование швейных изделий.**  *Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий.* | 2 |
| **5.Технология изготовления швейных изделий.**  *Ручные стежки и строчки, технологии выполнения машинных швов,терминология швейного произвдства, правила выполнения технологических операций.* | 24 |
| **Художественные ремёсла** | **20** |
| **1.Декоративно-прикладное искусство**  *Традиционные виды рукоделия:*  *Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.* | 4 |
| **2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**  *Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.* | 2 |
| **3.Лоскутное шитьё.**  *Материалы. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.* | 12 |
| **ИТОГО** | **68** |

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | дата | тема раздела и урока | кол-во часов | Основные виды деятельности |  |
| 1-2 |  | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии. | 2 | Изучение ТБ |  |
| **Кулинария ( 14ч.)** | | | | | |
| 3-4 |  | Санитарно – гигиенические требования. Пища человека и режим питания | 2 | Изучение состава пищи, санитарных требований к кулинарной обработке и хранению продуктов требования к режиму питания. |  |
| 5-6 |  | Физиология питания. Сведения о питательных веществах | 2 | Изучение процесса пищеварения, усвояемости питательных веществ. Поиск информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. |  |
| 7-8 |  | Обмен веществ. Основы рационального питания | 2 | Изучение понятия сбалансированное питание, обмен веществ, расход энергии. |  |
| 9-10 |  | Блюда из яиц .  Практическая работа  « Приготовление блюд из яиц». | 2 | Определение свежести яиц, приготовление и оформление блюда. Определение вкусового сочетания продуктов. |  |
| 11-12 |  | Блюда из сырых овощей Практическая работа  «Приготовление салатов из овощей». | 2 | Определение доброкачественности овощей, сортировка, мойка, очистка, промывание овощей, нарезка овощей. Чтение технологической документации. |  |
| 13-14 |  | Блюда из вареных овощей Практическая работа  «Приготовление блюд из вареных овощей». | 2 | Фигурная нарезка овощей, приготовление блюд и гарниров из овощей. |  |
| 15-16 |  | Этикет. Сервировка стола Практическая работа  «Сервировка стола к завтраку». | 2 | Изучение правил этикета, способов сервировки стола. Подборка столовой посуды и приборов. Выполнение сервировки стола. |  |
| **Проектирование и изготовление изделий из текстильных и поделочных материалов(34ч.)** | | | | | |
| Свойства текстильных материалов(2ч.) | | | | | |
| 17-18 |  | Основы проектирования  Классификация текстильных волокон. ПР «Определение нити основы в х/б тканях». | 2 | Изучение основных компонентов проекта.  Исследование свойств долевой и уточной нитей. Определение направления долевой нити в ткани |  |
| Элементы машиноведения(4ч.) | | | | | |
| 19-20 |  | Бытовая швейная машина. Устройство ручного привода. | 2 | Изучение устройства бытовой швейной машины. |  |
| 21-22 |  | Правила подготовки швейной машины к работе  Практическая работа  «Выполнение машинных строчек». | 2 | Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. |  |
| Конструирование швейных изделий(4ч.) | | | | | |
| 23-24 |  | Определение потребности в изделии, первоначальные идеи.  Правила измерения фигуры человека, ПР«Снятие мерок» | 2 | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения. Анализ особенностей фигуры. |  |
| 25-26 |  | Постановка целей и задач в проекте.  ПР «Построение чертежа изделия» | 2 | Целеполагание.  Построение чертежа изделия в масштабе и в натуральную величину. |  |
| Моделирование швейных изделий(2ч.) | | | | | |
| 27-28 |  | Выбор лучшей идеи, проработка лучшей идеи.  Композиция в одежде. Способы моделирования одежды ПР«Моделирование изделия» | 2 | Разработка эскиза модели. Моделирование выбранного фасона швейного изделия по чертежу его основы. Выбор материалов и инструментов для выбранной модели. |  |
| Технология изготовления швейных изделий (22ч.) | | | | | |
| 29-30 |  | Технология выполнения ручных работ.  Практическая работа  «Выполнение ручных стежков» | 2 | Отработка точности движения, координации и глазомера при выполнении стежков. |  |
| 31-32 |  | Технология выполнения машинных работ.  Практическая работа  «Выполнение машинных швов » | 2 | Отработка точности движения, координации и глазомера при выполнении машинных швов. |  |
| 33-34 |  | Подготовка выкройки изделия к раскрою.  Практическая работа  «Раскрой изделия». | 2 | Выполнение раскладки выкроек на ткани. |  |
| 35-36 |  | Подготовка деталей кроя к обработке.  Практическая работа  «Подготовка деталей кроя к обработке». | 2 | Перевод контурных и контрольных линий на парные детали кроя. |  |
| 37-38 |  | Последовательность изготовления обтачного шва.  Практическая работа  «Обработка бретелей и концов пояса». | 2 | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. |  |
| 39-40 |  | Обработка накладных карманов.  Практическая работа  «Обработка накладных карманов». | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 41-42 |  | Соединение кармана с изделием  Практическая работа  «Соединение кармана с изделием». | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 43-44 |  | Обработка нижней части изделия.  Практическая работа  «Обработка нижней части изделия». | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 45-46 |  | Обработка деталей изделия  Практическая работа  «Обработка деталей изделия» | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 47-48 |  | Соединение деталей изделия.  Практическая работа  «Соединение деталей изделия». | 2 | Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. |  |
| 49-50 |  | Определение качества швейных изделий. Самоанализ.  Практическая работа  «Окончательная обработка изделия и влажно – тепловая обработка». | 2 | Выбор режима и выполнение ВТО в зависимости от вида ткани. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. |  |
| **Художественные ремёсла (18ч.)** | | | | | |
| Декоративно-прикладное искусство (4ч.) | | | | | |
| 51-52 |  | Виды декоративно-прикладного искусства | 2 | Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов России. |  |
| 53-54 |  | Отделка изделий вышивкой, тесьмой. Практическая работа «Изготовление сувениров» | 2 | Определение соответствия композиционного решения функциональному назначению изделия. |  |
| Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.) | | | | | |
| 55-56 |  | Приемы стилизация, элементы декоративного решения существующих форм. | 2 | Зарисовка природных мотивов, осуществление их стилизации. |  |
| **«**Лоскутное шитье»(14ч.) | | | | | |
| 57-58 |  | Технология изготовления изделий из лоскутов.  Лоскутное шитьё. | 2 | Изучение различных видов техники лоскутного шитья. |  |
| 59-60 |  | Технология изготовления прихватки.  Практическая работа  «Изготовление прихватки» | 2 | Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. |  |
| 61-63 |  | Технология изготовления прихватки.  Практическая работа  «Изготовление прихватки | 3 | Изготовление изделия в технике лоскутного шитья |  |
| 64-66 |  | Технология изготовления сумки.  Практическая работа  «Изготовление сумки» | 3 | Изготовление изделия в технике лоскутного шитья |  |
| 67-68 |  | Защита проектов | 2 | Презентация работы, анализ, самооценка. |  |

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школаимени героя Советского Союза Александра АнтоновичаСемирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  руководитель МС Н.В.Локтева  протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  директор школы А.А. Белоногова  приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 6-го класса**

**на 2017 / 2018 учебный год**

Составила Широкова Т.А.

учитель технологии

высшей квалификационной

категории

Казанцево, 2017 год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

***Личностными результатами*** освоения программы по технологии являются:

1. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
2. готовность рациональному ведению домашнего хозяйства;
3. осознание необходимости общественно-полезного труда;
4. формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

1. проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
2. самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
3. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
4. выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
5. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культуры производства;

***Предметными результатами*** освоения программы по технологии являются:

По разделу «Кулинария»:

1. оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
2. ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
3. выбор пищевых продуктов для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
4. экономия электрической энергии при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

По разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»:

1. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
2. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Учащийся получит возможность научиться:

3) выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

5) изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

По разделу «Технология проектной деятельности»:

1) обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

2) представлять результаты выполненного проекта: оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Содержание курса «Технология»**

определено с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Кол-во часов** |
| **Вводное занятие** | **2** |
| **1.Кулинария** | **14** |
| **Санитария и гигиена.**   * Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. | 2 |
| **Физиология питания.**   * Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; * условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; * общие сведения о питательных веществах. | 2 |
| **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**   * Понятие о пищевой ценности рыбы * Условия, сроки хранения живой, свежей, мороженной, копченой, соленой рыбы. * Способы разделки рыбы * Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря * Правила подачи рыбных блюд к столу | 2 |
| **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**   * Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. * Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. | 2 |
| **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**   * Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий * Соотношение круп, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров различной консистенции * Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязкий и жидких каш * Способы варки макаронных изделий | 2 |
| **Изделия из теста**   * Механическая кулинарная обработка муки * Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Пищевые разрыхлители теста. Подача блинов к столу. * Рецептура и технология приготовления песочного теста. Правила раскатки и разделки песочного теста. | 4 |
| **2Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **32** |
| **Элементы материаловедения.**   * Способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства, саржевые и атласные | 2 |
| **Элементы машиноведения.**   * устройство швейной машины, виды приводов, правила подготовки швейной машины к работе; * Устройство и установку машинной иглы * Виды и предназначение машинных швов | 4 |
| **Конструирование швейных изделий.**   * виды плечевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к швейным изделиям, * условные обозначения мерок для построения чертежа основы плечевого изделия на основе цельнокроеного рукава. * последовательность построения чертежа основы швейного изделия по своим меркам | 4 |
| **Моделирование швейных изделий.**   * Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. * Выбор ткани и художественной отделки изделия. * Определение количества ткани на изделие. * Выбор модели изделия | 4 |
| **Проектирование и изготовление плечевого изделия швейного изделия**   * технология обработки плечевого изделия * оборудование рабочего места и приёмы влажно – тепловой обработки. * требования к качеству готового изделия. * способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информации. * основные компоненты проекта. * поиск в интернете современных моделей швейных изделий | 18 |
| **3.Проектирование и создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **16** |
| **Декоративно-прикладное искусство. Вышивка**   * технология вышивки гладью * технология вышивки крестом * вышивка бисером * аппликация на ткани | 8 |
| **Проектирование.**   * украшения для дизайн- интерьера квартиры в технике ручной вышивки. | 8 |
| **4.Технология домашнего хозяйства** | **6** |
| **Эстетика и экология жилища**   * Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома * Отделка квартиры. Украшение текстилем окон и дверей. | 4 |
| **Технология ремонта деталей интерьера**   * Способы удаления пятен с обивки мебели и одежды * Уход за различными видами покрытия стен, мебели, полов. | 2 |
| **Всего** | **68** |

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | дата | тема раздела и урока | кол-во часов | Основные виды деятельности |  |
| 1-2 |  | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии. | 2 | Изучение ТБ |  |
| **Кулинария ( 14ч.)** | | | | | |
| 3-4 |  | Санитарно – гигиенические требования. Пища человека и режим питания | 2 | Изучение состава пищи, санитарных требований к кулинарной обработке и хранению продуктов требования к режиму питания. |  |
| 5-6 |  | Физиология питания.  Блюда из молока. | 2 | Изучение процесса пищеварения, усвояемости питательных веществ. Поиск информацию о содержании в пищевых веществ в молоке и молочных продуктах |  |
| 7-8 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Практическая работа  «Рыба жареная» | 2 | Определение свежести рыбы органолептическими методами, выполнение механической и тепловой обработки рыбы, подбор инструментов |  |
| 9-10 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.  Практическая работа  «Приготовление каши» | 2 | Определение соотношения крупа и жидкости для приготовления каш различной консистенции, Приготовление каш, гарниров из круп и макаронных изделий. Украшение блюд. |  |
| 11-12 |  | Блины, оладьи, блинчики.  Практическая работа  «Приготовление блинов» | 2 | . Чтение технологической документации. Соблюдение ТБ при работе с кухонным оборудованием. Приготовление блинов. Способы подачи блинов |  |
| 13-14 |  | Песочное тесто  ПР «Приготовление изделий из песочного теста» | 2 | Приготовление песочного теста, выпекание изделий. Украшение различными материалами (орехами, сахарной пудрой, кокосовой стружкой и т.д.) |  |
| 15-16 |  | Сладкие блюда и напитки «Приготовление компота» | 2 | Изучение правил этикета, способов сервировки стола. Подборка столовой посуды и приборов. Выполнение сервировки стола. |  |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(34ч.)** | | | | | |
| Материаловедение (2ч.) | | | | | |
| 17-18 |  | Технология производства ткани из искусственных волокон.  ЛПР«Определение вида тканей». | 2 | Исследование свойств ткани из искусственных волокон |  |
| Элементы машиноведения(4ч.) | | | | | |
| 19-20 |  | Уход за швейной машиной.  ПР«Установка машинной иглы | 2 | Изучение устройства бытовой швейной машины. |  |
| 21-22 |  | Регуляторы швейной машины.  ПР «Выполнение машинных швов». | 2 | Отработка точности движения, координации и глазомера при выполнении швов |  |
| Конструирование швейных изделий(4ч.) | | | | | |
| 23-24 |  | Силуэт и стиль в одежде. Группы плечевой и поясной одежды.  КФЗ. Дизайн-анализ плечевого изделия. | 2 | Изучение понятий стиль, силуэт, видов поясной и плечевой одежды. Анализ и описание моделей изделий |  |
| 25-26 |  | Снятие мерок для построения чертежа.  Практическая работа  «Построение основы чертежа». | 2 | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерения. Анализ особенностей фигуры. Построение чертежа изделия в масштабе и в натуральную величину. |  |
| Моделирование швейных изделий(4ч.) | | | | | |
| 27-28 |  | Дизайн-спецификация. Первоначальные идеи. Выбор лучшей идеи  Практическая работа  «Моделирование плечевого изделия». | 2 | Разработка эскиза модели. Моделирование выбранного фасона швейного изделия по чертежу его основы. |  |
| 29-30 |  | Получение выкройки из журналов мод.  Практическая работа  «Подготовка выкройки к раскрою». | 2 | Перевод контурных и контрольных линий из журнала на бумагу. Обозначение долевой нити, названий деталей и срезов деталей выкройки |  |
| Технология изготовления швейных изделий (18ч.) | | | | | |
| 31-32 |  | Планирование работы и изготовление изделия.  Практическая работа «Выполнения раскроя изделия». | 2 | Выполнение раскладки выкроек на ткани |  |
| 33-34 |  | Подготовка деталей кроя к обработке.  Практическая работа  «Подготовка деталей кроя к обработке» | 2 | Перевод контурных и контрольных линий на парные детали кроя. |  |
| 35-36 |  | Соединение деталей.  Подготовка изделия к первой примерке. | 2 | Выполнение сметочных стежков |  |
| 37-38 |  | Урок творчества «Мастерская чудес» | 2 | Перевод контурных и контрольных линий на парные детали кроя. |  |
| 39-40 |  | Проведение примерки. Внесение уточнений после примерки.  Обработка плечевых и боковых швов.  Практическая работа  «Обработка плечевых и боковых швов» | 2 | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. |  |
| 41-42 |  | Обработка срезов горловины.  Практическая работа  «Обработка срезов косой бейкой». | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 43-44 |  | Обработка нижнего среза изделия.  Практическая работа  «Выполнение обработки нижнего среза». | 2 | Поузловая обработка. Овладение безопасными приемами работы. |  |
| 45-46 |  | Окончательная обработка изделия.  Демонстрация выполненных работ. Самоанализ изделия и проекта | 2 | Выбор режима и выполнение ВТО в зависимости от вида ткани. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок |  |
| 47-48 |  |  |  |  |  |
| **Декоративно-прикладное искусство (16ч.)** | | | | | |
| 49-50 |  | Выполнение образцов вышивки.  Практическая работа  «Вышивка гладью» | 2 | Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства. Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства народов России. Выполнение вышивки гладью. |  |
| 51-52 |  | Выполнение работы в технике «крест».  ПР «Вышивка крестом». | 2 | Определение соответствия композиционного решения функциональному назначению изделия. |  |
| 53-54 |  | Применение аппликации  Практическая работа  «Аппликация на ткани» | 2 | Подбор лоскутов ткани, соответствующей по цвету, фактуре для ремонта изделия. Выполнение аппликации. |  |
| 55-56 |  | Вышивка бисером, бусами, стеклярусом  ПР « Вышивка бисером». | 2 | Выполнение эскиза для вышивки, подбор материалов и инструментов, выполнение работы. |  |
| 57-58 |  | ПР« Изготовление картины в технике ручной вышивки» | 2 | Определение соответствия композиционного решения функциональному назначению изделия. Подбор материалов. |  |
| 59-62 |  | ПР« Изготовление картины в технике ручной вышивки» | 4 | Выполнение работы. Рациональное использование материалов |  |
| 63-64 |  | ПР« Изготовление картины в технике ручной вышивки» | 2 | Самооценка. Анализ выполненной работы |  |
| **4.Технология домашнего хозяйства 6ч.** | | | | | |
| Эстетика и экология жилища-4ч. | | | | | |
| 65-66 |  | **Эстетика и экология жилища**  Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома  Отделка квартиры. Украшение текстилем окон и дверей. | 2 | Изучение понятия композиция, интерьер, дизайнер, различных видов тканей для украшения окон, дверей. Виды ламбрикенов, оборок. |  |
| 67-68 |  | Отделка квартиры. Украшение текстилем окон и дверей.  Практическая работа  «Изготовление макета окна. Украшение тканью» | 2 | Подбор ткани, соответствующих по цвету, освещению, назначению помещения. Выполнение эскиза художественного оформления окон и дверей |  |
| **Технология ремонта деталей интерьера-2ч.**  **.** | | | | | |
| 69-70 |  | Способы удаления пятен с обивки мебели и одежды  Уход за различными видами покрытия стен, мебели, полов | 2 | Освоение технологических операций по удалению различных пятен с разных поверхностей. |  |

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школа

Имени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Заместитель директора по УВР  Н.В.Локтева | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  директор школы А.А. Белоногова  приказ по ОУ №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 7-го класса**

**на 2017 / 2018учебный год**

Составила Широкова Т.А.

учитель технологии

высшей квалификационной

категории

Казанцево, 2017год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

***Личностными результатами*** освоения программы по технологии являются:

1. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
2. готовность рациональному ведению домашнего хозяйства;
3. проявление технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

1. ***Регулятивные***
2. Умение выделять проблему, ставить цель;
3. Составлять и выполнять алгоритм действий;
4. Определяет критерии результата и критерии оценки собственной деятельности;
5. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
6. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.

***Коммуникативные***

1. Умение распределять роли в совместной деятельности;
2. Принимать во внимание разные мнения и интересы;
3. Обосновывать собственную позицию;
4. Вступать в диалог, а также участвует в коллективном обсуждении проблем;
5. Участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию.

***Познавательные***

1. Осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
2. Осуществлять поиск фактологической информации с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;
3. Выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
4. Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
5. осуществлять синтез как составление целого из частей;
6. строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
7. Использовать дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.

***Предметными результатами*** освоения программы по технологии являются:

По разделу «Кулинария»:

1. оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
2. ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
3. выбор пищевых продуктов для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
4. экономия электрической энергии при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
5. Определять качества мяса, выбивать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса, определять готовность мясных блюд, приготавливать и оформлять холодные закуски и салаты

По разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»:

Учащийся получит возможность научиться:

1. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
2. Выполнять на швейной машине различные виды швов. Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

3) выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

5) изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

6)регулировать качество машинной строчки, устанавливать машинную иглу, определять неполадки швейной машины, чистить, смазывать машину; выполнять зигзагообразную строчку

7)читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

8)раскраивать различные виды юбок, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты и определять качество готового изделия;

9)подготавливать материалы и инструменты к вязанию спицами и крючком, выполнять раппорт узора;

10)учитывать эстетические, гигиенические, композиционные требования при выборе средств оформления жилых помещений.

По разделу «Технология проектной деятельности»:

1) обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

2) представлять результаты выполненного проекта: оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Содержание учебного курса состоит из разделов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Кол-во часов | Содержание раздела |
| Вводное занятие | 2 | * Правила безопасной работы в швейной мастерской, в лаборатории для кулинарных работ; * Правила работы с ручным и электрооборудованием |
| Проектирование и изготовление поясной одежды | 24 | * правила безопасной работы с ручными инструментами и швейной машиной; * виды ручных и машинных швов; * терминология ручных и машинных работ; * основные компоненты проекта, использование компьютера при выполнении проекта * виды поясных изделий * последовательность построения чертежа основы прямой конической и клиньевой юбок * моделирование на основе чертежа прямой юбки * расчет ткани на изделие * технологическая последовательность изготовления юбки |
| Элементы материаловедения | 2 | * классификация текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из искусственных синтетических волокон. |
| Элементы машиноведения | 4 | * назначение и устройство швейной машины; * заправка верхней и нижней нити; * подготовка швейной машины к работе и организация рабочего места; * правила безопасной работы на швейной машине * замена лапки * применение зигзагообразной строчки |
| Технология традиционных видов руководителя и декоративно-прикладного творчества. Вязание | 16 | * общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения; * условное и графическое обозначение и технологию выполнения машинных швов : стачной взаутюжку, вразутюжку, расстрочного, шов вподгибку с открытым и закрытым срезом, способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приёмы влажно – тепловой обработки, требования к качеству готового изделия ; * способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информацииосновные компоненты проекта |
| Технология ведения домашнего хозяйства | 4 | * Функциональное назначение прихожей; * Правила расстановки мебели и размещения оборудования; * Способы освещения прихожей |
| кулинария | 16 | * общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; * виды мяса, общие сведения о пищевой ценности мяса, способах его кулинарного использования; * правила приготовления супов, холодных закусок, мясных блюд; * способы определения доброкачественности мяса, требования, предъявляемые к блюдам из мяса, супам, холодным закускам; * правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, сроки хранения продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями. |
| ИТОГО | 68 |  |

**Урочное планирование 7кл.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Сроки**  **изучения** |
|
| 1-2 | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии. | 2ч |  |
| **Кулинария (16ч)** | | | |
| 3-4 | Заготовка продуктов. | 2ч. |  |
| 5-6 | Физиология питания.  Мясо и мясные продукты | 2ч. |  |
| 7-8 | Изделия из рубленой массы.  ПР «Изделия из рубленой массы». | 2ч. |  |
| 9-10 | Блюда из жареного мяса  ПР «Блюда из жареного мяса». | 2ч. |  |
| 11-12 | Приготовление заправочных супов. Щи  ПР «Приготовление щей». | 2ч. |  |
| 13-14 | Приготовление холодных закусок  ПР «Приготовление холодных закусок». | 2ч. |  |
| 15-16 | Приготовление пельменей  ПР «Приготовление пельменей». | 2ч. |  |
| 17-18 | Проект « День рождения», КФЗ, дизайн-анализ , дизайн-спецификация. Разработка лучшей идеи. | 2ч. |  |
| Проектирование и изготовление поясной одежды(24ч.) | | | |
| 19-20 | Одежда и требования к ней. КФЗ. Дизайн-анализ  ПР «Снятие мерок для построения чертежа ». | 2ч. |  |
| 21-22 | Дизайн-спецификация. Первоначальные идеи. Построение чертежа конической, прямой юбки в м 1:4.  ПР «Построение чертежа конической, прямой юбки в м 1:4». | 2ч. |  |
| 23-24 | Выбор лучшей идеи Моделирование юбок.  ПР «Моделирование юбок». | 2ч. |  |
| 25-26 | Планирование и изготовление изделия Подготовка выкройки к раскрою. ПР «Раскрой изделия» | 2ч. |  |
| 27-28 | Обработка вытачек.  ПР «Подготовка юбки к примерке». | 2ч. |  |
| 29-30 | Урок творчества «Мастерская чудес». | 2ч. |  |
| 31-32 | Проведение примерки.  Внесение уточнений после проведения примерки. | 2ч. |  |
| 33-34 | Обработка юбки после примерки.  ПР «Обработка вытачек и боковых швов.» | 2ч. |  |
| 35-36 | Обработка застёжки в боковом шве.  ПР «Обработка застёжки тесьмой – молнией.» | 2ч. |  |
| 37-38 | Обработка пояса.  ПР «Соединение пояса с верхним срезом.» | 2ч. |  |
| 39-40 | Обработка верхнего среза юбки.  ПР «Обработка нижнего среза юбки.» | 2ч. |  |
| 41-42 | Защита проекта «Юбка»  Самоанализ | 2ч. |  |
| Элементы материаловедения (2ч) | | | |
| 43-44 | Технология производства ткани из искусственных волокон.  ПР «Определение вида тканей». | 2ч. |  |
| Элементы машиноведения (4ч) | | | |
| 45-46 | Соединительные и краевые швы.  ПР«Изготовление образцов машинных швов». | 2ч. |  |
| 47-48 | Приспособления к швейной машине.  Применение зигзагообразной строчки. | 2ч. |  |
| Технология традиционных видов руководителя и декоративно-прикладного творчества. Вязание (16ч.) | | | |
| 49-50 | Вязание спицами.  ПР «Платочное, чулочное вязание». | 2ч. |  |
| 51-52 | Вязание по кругу. Способы вязания.  ПР «Плотное вязание по кругу». | 2ч. |  |
| 53-54 | Убавление, прибавление петель  ПР «Убавление, прибавление петель» | 2ч. |  |
| 55-56 | Ажурное вязание  ПР «Ажурное вязание». | 2ч. |  |
| 57-58 | Вязание крючком. Основы вязания крючком  ПР «Основы вязания крючком». | 2ч. |  |
| 59-60 | Вывязывание квадратов, треугольников  ПР «Вывязывание квадратов, треугольников». | 2ч. |  |
| 61-62 | Узоры  ПР «Узоры. Вязания по схеме». | 2ч. |  |
| 63-64 | Узоры. Цветы  ПР « Вязание по схеме цветов». | 2ч. |  |
| Технология ведения домашнего хозяйства (4ч) | | | |
| 66-67 | Интерьер жилых помещений.  Назначение прихожей. ПР « Оформления макета прихожей». | 2ч. |  |
| 67-68 | Подготовка дома к празднику  ПР « Сервировка праздничного стола». | 2ч. |  |

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школа

имени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  руководитель МС Н.В.Локтева  протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  директор школы А.А. Белоногова  приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 8-го класса**

**на 2017 -2018 учебный год**

Составила Широкова Т.А.

учитель технологии

высшей квалификационной

категории

Казанцево, 2017 год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

***Личностными результатами*** освоения программы по технологии являются:

1. формирование активности при изучении направлений декоративно- прикладного искусства;
2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
3. готовность рациональному ведению домашнего хозяйства;
4. стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ;

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

***Регулятивные***

1. Умение выделять проблему, самостоятельно ставить цель;
2. Выполняет заданный алгоритм действий;
3. Определяет критерии результата и критерии оценки собственной деятельности;
4. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.

***Коммуникативные***

1. Умение распределять роли в совместной деятельности;
2. Принимать во внимание разные мнения и интересы;
3. Обосновывать собственную позицию;
4. Вступать в диалог, а также участвует в коллективном обсуждении проблем;
5. Участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию.

***Познавательные***

1. Осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
2. Осуществляеть поиск фактологической информации с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;
3. Выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
4. Осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
5. осуществлять синтез как составление целого из частей;
6. строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
7. Использовать дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.

**Содержание** учебного курса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Кол-во часов | Обязательный минимум содержания образовательной области технология |
| Технология ведения домашнего хозяйства | 20 | * Понятие о системах водоснабжения и канализации. Конструкцию кранов, принцип работы и причины подтекания. Правила безопасной работы. * Планирование и выполнение ремонтно-отделочные работы с использованием современных различных материалов и инструментов. * Основы технологии малярных и обойных работ. * Подготовка поверхностей к покраске и оклейке * Инструменты и приспособления, их назначение, приемы шпатлевания, шлифования, оклеивания. * Выбор цвета в зависимости от назначения, размеров, формы и освещенности помещения. * Правила безопасной окраски, оклейки обоями. * Приемы и правила декоративного оформления квартиры(вязание, вышивка, макраме, лоскутное шитье, изделия из кожи) |
| Электротехнические работы | 1 | * Правила безопасного пользования электробытовыми приборами. Пути энергосбережения. * Правила безопасного использования осветительными приборами. |
| Современное производство и профессиональное образование | 12 | * Основы современного производства и предпринимательства. Современное рыночное хозяйство в России * Понятие отраслей производства, организации производства, структуры предприятия, экономики производства, производительности труда, научной организации труда, себестоимости выпускаемой продукции. * Профессия, специальность, должность, пути профессионального образования * Взаимодействие производства и окружающей среды * Анализ бюджет семьи, рациональное планирование расходы на основе актуальных потребностей семьи. |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Количество**  **часов** | **Виды деятельности** |
|
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности на уроках технологии. | 1ч. | -повторение ТБ  -знакомство с содержанием курса на год. |
| Технология ведения домашнего хозяйства (19ч.) | | | |
| 2 | Общие сведения о системах водоснабжения и канализации | 1ч. | -изучение составляющих систем водоснабжения, канализации, правил пользования, видов неисправностей |
| 3 | Технология ремонта и отделки жилых помещений | 1ч. | -изучение ассортимента необходимого материала для обивки окон и дверей  -подсчет количества необходимого материала для ремонта |
| 4 | Технология малярных работ. | 1ч. | -изучение ассортимента современных красящих материалов, инструментов  -подсчет количество краски на метраж комнаты  -подбор кистей для покраски  -выбор цвета колера |
| 5 | Обойные работы. | 1ч. | -подсчет количества обоев на метраж комнаты  -подборобоев для комнаты с определенными параметрами (назначение комнаты, освещение, половая принадлежность) |
| 6-7 | Экология жилища. Проект «Планирование интерьера и декоративного оформления квартиры». | 2ч. | -изучение экологически благоприятных условий для жизни человека, подбор способов нейтрализации вредных воздействий, планирование интерьера своей комнаты мечты |
| 8 | Цветочный этикет. | 1ч. | -изучение языка цветов, подбор букета в зависимости от ситуации |
| 9 | Шторы, занавески | 1ч | -изучение видов штор, тканей для пошива, способы кроя, подбор цветовой палитры в зависимости от назначения помещения, освещения |
| 10 | Печворк. Лоскутное шитье для вашего интерьера. | 1ч. | -скоростное шитье. Выбор изделия в стиле печворк |
| 11 | ПР « Изделие для дизайн- интерьера дома из лоскутков» | 1ч. | -выполнение скоростного лоскутного шитья |
| 12 | Изделия из кожи  ПР « Аппликации из кожи» | 1ч. | -изучение способов обработки кожи.  -выполнение украшения из кожи в виде аппликации |
| 13-14 | Изделия из шелковых ленточек. Цветы, вышивка.  ПР « Панно из шелковых лент» | 1ч. | -изучение разновидностей вышивки лентами. Выполнение панно. |
| 15 | Макраме. Из истории узлов. Инструменты, материалы.  ПР « Узлы из 2-х и 4-х нитей» | 1ч. | -знакомство с историей макраме, применением узлов.  -плетение узлов. |
| 16 | ПР « Плетение цепочек и мережек из узлов « Фриволите» | 1ч. | -плетение цепочек и мережек |
| 17 | ПР « Плетение сетки из различных узлов» | 1ч. | -плетение сетки, способов применения |
| 18-19 | ПР «Изготовление изделия для дома в технике «Макраме» | 2ч. | -выбор, плетение изделия для дома. |
| 20-21 | Приусадебный участок. Проект «Мой цветущий сад» | 2ч. | -выбор стиля цветущего сада или уголка, выполнение эскиза, подбор семян, саженцев, горшков, декораций, почвы и т.д. |
| Электротехнические работы ( 1ч.) | | | |
| 22 | Правила безопасного пользования электробытовыми приборами.  Пути энергосбережения | 1ч. | - изучениеправил использования электронагревательных электроприборов  - отличительное сравнение электронагревательных электроприборов  - подбор мощности ламп для светильников |
| Современное производство и профессиональное образование (11ч.) | | | |
| 23 | Сферы современного производства и их составляющие | 1ч. | -изучение отраслей материального и нематериального производство. -эффективность производства, экологические проблемы, связанные с производственной деятельностью |
| 24 | Виды и формы организации предприятий | 1ч. | -изучение понятий: предприятие, частная, государственная, муниципальная собственности, статус предприятия, физическое, юридическое лицо, Гражданский кодекс РФ, учредитель предприятия. |
| 25 | Организационно-правовые формы организаций | 1ч. | -изучение правовых форм организаций, правил регистрации предприятий |
| 26 | Экономика и организация производства | 1ч. | -изучение понятий эффективности предприятий, анализ бизнес-плана, инвестор, формула соотношения категорий- цена, себестоимость, прибыль, затраты на себестоимость, производительность труда, менеджмент, функции. |
| 27 | Организационная структура малого предприятия | 1ч. | -изучение организационной структуры малого предприятия.  -составление контракта. |
| 28 | Информация о товарах. Торговые символы, этикетки и штрихкод | 1ч. | -получение информации о товарах из маркировок.  - расшифровка штрих кода, сфера применения штрих кода. |
| 29 | Основы предпринимательства | 1ч. | -изучение понятия бизнес, конкуренция, предпринимательская деятельность, маркетинг, связь кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике |
| 30 | Доходная и расходная части бюджета. | 1ч. | -понятия- домашняя экономика, технология, семья. бюджет семьи, доходы и расходы семьи, накопления, сбережения, налоги.  - бюджет семьи, доходы и расходы семьи, разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы;  - личная книга доходов и расходов. |
| 31-32 | Проект «Собственное дело» | 2ч. | - определение потребности, формулировка задачи,использование необходимой литературы;  -подбор необходимого для выполнения идеи.  - аргументированная защита своего выбора;  - выполнение эскиза и подбор материалов для выполнения.  - оценка выполненной работы и защита |
| 33 | Многообразие мира профессий. Профессиональное самоопределение | 1ч. | - определение понятия профессия, специальность, квалификация, профессиональная деятельность.  - формулирование процесс профессиональной деятельности. |
| 34 | Где учиться и как искать работу.  ПР « Составление РЕЗЮМЕ» | 1ч. | -изучение возможных способов поиска работы,  -фиксация правил успешнойсамопрезентации  - составление резюме |
|  |  | 34 ч. |  |