**Рабочая программа по предмету Технология 8 класс**

Авторский коллектив УМК: Н.В. Матяш, Н.В. Синица, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. Преподавание в 8 классе ведется по учебнику Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений .- 2-е изд. перераб. / (Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А. Электов и др.); под ред. В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2017

Программа позволяет учащимся 8 класса получить представления о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

***Цели курса:***

формирование представлений о технологической культуре производства,

развитие культуры труда подрастающего поколения, воспитание трудовых,

гражданских и патриотических качеств личности.

***Задачи обучения:***

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

- помочь учащимся овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане:**  
Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования включает 245 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образова­тельной области «Технология». В том числе: в 8 классе — 35 часов из расчёта 1 час в не­делю.

**Результаты освоения программы предметной области «Технология»**

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. 2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. 3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. 5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации. 6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры. 7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. 8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности. 2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. 3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. 4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса. 5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства. 6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. 7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности. 8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость. 9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных. 10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. 11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками. 12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. 13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам. 14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. 15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. 16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда; 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда; 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; 6) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов; 7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике); 8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов; 10) разработка плана продвижения продукта; 1) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора); 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами; 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни; 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья; 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; 19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины; 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения; 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; 24) документирование результатов труда и проектной деятельности; 25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства; 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности; 5) осознание ответственности за качество результатов труда; 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; 2) моделирование художественного оформления объекта труда; 3) способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры; 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды; 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности; 6) создание художественного образа и воплощение его в продукте;7) развитие пространственного художественного воображения; 8) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы; 9) понимание роли света в образовании формы и цвета; 10) решение художественного образа средствами фактуры материалов; 11) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей; 12) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве; 13) применение методов художественного проектирования одежды; 14) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; 15) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива; 2) формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации; 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.; 5) способность к коллективному решению творческих задач; 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива; 7) способность прийти на помощь товарищу; 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***Вфизиолого-психологической сфере:***

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями; 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций; 3) соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований; 4) развитие глазомера; 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Планируемые результаты по предмету**

**Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей; - осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

-Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет): осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

*Выпускник научится:*

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

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

**-** навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности; - основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды; -построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда. *Выпускник получит возможность научиться:* - планировать профессиональную карьеру; - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства; - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Раздел »Семейная экономика»**

*Выпускник научится:*

- ведению домашнего хозяйства; планировать семейный бюджет; - формировать семейный бюджет *Выпускник получит возможность научиться:*- рационально использовать средства и находить пути их увеличения; - определять расходы семьи

**Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела, темы.** | **Количество часов** |
| **Технологии домашнего хозяйства.**  1. Экология жилища.  2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. | **4**  2  2 |
| **Электротехника.**  1. Бытовые электроприборы.  2. Электромонтажные и сборочные технологии. | **4**  2  2 |
| **Семейная экономика.**  1.Бюджет семьи. | **4**  4 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение.**  1. Сферы производства и разделение труда.  2. Профессиональное образование и профессиональная карьера. | **4**  2  2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности.**  Исследовательская и созидательная деятельность. | **8**  8 |
| **Дизайн пришкольного участка**  1. Декора­тивное оформле­ние уча­стка  2.Стили са­дово­-паркового искусства  3.Особенности ландшафтного стиля  4.Эскиз озеленения пришколь­ного уча­стка | **4**  1  1  1  1 |
| **Всего: 34 часа, 1ч. – резервное время.** | **35** |

**Содержание рабочей программы**

**РАЗДЕЛ «Технологии домашнего хозяйства». (4 ч.)**

**Тема: «Экология жилища». (2ч.)**

***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. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных систем.

**Тема: «Технологии ремонта элементов систем водоснабжение и канализации»(2ч.)**

***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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией. ***Лабораторно-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 «Кулинария». (6 ч.)**

**Тема : «Технология приготовления пищи» (2 ч)**

Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Экологические вопросы - основа рассматриваемой темы. Роль птицы для диетического питания. Виды птиц, применяемых в домашнем питании. Санитарно-гигиенические требования.

***лабораторно-практических и практических работы:***

Решение кроссворда по данной теме. «Виды домашних птиц»

**Тема :** «**Способы определения готовности блюд» (2 ч)**

Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу. Народные традиции и оформление блюд из птицы.

***лабораторно-практических и практических работы:***

Выполнить эскиз оформления готового блюда из птицы

**Тема:** «**Сервировка стола» (1 ч)**

Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Народные традиции оформления стола. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита.

***лабораторно-практических и практических работы****:*

Выполнить эскиз сервировки стола.

**Тема: «Заготовка продуктов» (1 ч)**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. Техника безопасности при консервировании. Консервирование для детского питания. Домашние рецепты.

**РАЗДЕЛ «Электротехника». (4 ч.)**

**Тема : «Бытовые электроприборы».(2ч.)**

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

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

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения ***Лабораторно-практические и практические работы.*** Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения

**Тема: «Электротехнические устройства» (2 ч.).**

***Теоретические сведения.*** Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы 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. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**РАЗДЕЛ «Семейная экономика» (4ч.).**

**Тема: «Бюджет семьи» (4ч.)**

***Теоретические сведения.*** Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров ***Практические работы.*** Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**РАЗДЕЛ «Современное производство и профессиональное самоопределение»(4 ч.)**

**Тема: «Сферы производства разделение труда»(2 ч.)**

***Теоретические сведения.*** Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Влияние техники и технологии на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. ***Лабораторно-практические и практические работы.*** Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

**Тема: «Профессиональная образование и профессиональная карьера»(2ч.)**

***Теоретические сведения.*** Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучение там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Здоровье и выбор профессии. ***Лабораторно-практические и практические работы.*** Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интерне, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

**РАЗДЕЛ «Технологии творческой и опытнической деятельности». (8 ч.)**

**Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность». (8 ч.)**

***Теоретические сведения.*** Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

***Практические работы.***

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирования базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

***Варианты творческих проектов:***  «Семейный бюджет», «Бизнес план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

**РАЗДЕЛ**  «**Дизайн пришкольного участка» (4 ч).**

**Тема:» Декора­тивное оформле­ние уча­стка» (1 ч)**

Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры). Распро­странённая растение­водческая продукция Центрального ре­гиона.

***лабораторно-практических и прак­тических работы:*** «Нарисо­вать аль­пийскую горку».

**Тема:» Стили са­дово­-паркового искусства»(1 ч)**

Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для гор­ки, бордюров и газонов.

***лабораторно-практических и прак­тических работы:*** «Нарисовать эскиз газона».

**Тема:» Особенности ландшафтного стиля» (1 ч)**

Основные стилевые формы для создания декоративного оформления пришкольного участка. Определение характеристики почвы с помощью растений.

***лабораторно-практических и прак­тических работы***

**Тема :»Практиче­ская работа «Эскиз озеленения пришколь­ного уча­стка».(1 ч)**

Особенности фитоди­зайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза раз­мещения культур на пришкольном участке.

***лабораторно-практических и прак­тических работы:*** «Эскиз озеленения пришколь­ного уча­стка».

**Календарно-тематическое планирование**

**Технология 8 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Регулятивные УУД:***   * принятие учебной цели; * выбор способов деятельности; * планирование организации контроля труда; * организация рабочего места; * выполнение правил гигиены   учебного труда. | | | ***Познавательные УУД:***   * сравнение; * анализ; * систематизация; * мыслительный эксперимент; * практическая работа; * усвоение информации с помощью компьютера; * работа со справочной литературой;   работа с дополнительной литературой | | | | ***Коммуникативные УУД:***   * умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. * умение выделять главное из прочитанного; * слушать и слышать собеседника, учителя;   задавать вопросы на понимание, обобщение | | ***Личностные УУД:***   * самопознание; * самооценка; * личная ответственность;   адекватное реагирование на трудности | | | |
| **1 четверть – 9 часов** | | | | | | | | | | | | |
| **Технологии домашнего хозяйства – 4 часа** | | | | | | | | | | | | |
| № пп | Кол-во часов | Тема урока | | | Освоение предметных знаний | Вид деятельности уч-ся | | Оборудова-ние урока | | Практич. работа | Тип урока | дата |
| 1-2 | 2 | **Экология жилища.** | | | 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. | -Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. -Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде) | | ЗСТ  ИКТ ,  учебник,  обучающие фильмы | | ПР  к/п | ОН |  |
| 3-4 | 2 | **Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации** | | | 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. Экологические проблемы, связанные с утилизацией | -Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.  -Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за Месяц. | | интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | ПР,  ДПР  к/п | ОН  ОУиР |  |
| **Кулинария – 6 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 5-6 | 2 | **Технология приготовление пищи** | | Виды домашней птицы  Виды домашних птиц, их кулинарное применение. Первичная обработка птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки кур. Санитарно-гигиенические требования | | Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособления­ми для нарезки овощей. Отрабаты­вать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую документа­цию.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологи­ческой карте.  Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей | | интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | ПР,  ДПР  к/п | ОН  ОУиР |  |
| 7-8 | 2 | **Способы определения готовности блюд** | | время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Отработка приёмов при разделывании птицы. Требования к оформлению готовых блюд из птицы при подаче к столу | | Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособления­ми для нарезки овощей. Отрабаты­вать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую документа­цию.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологи­ческой карте.  Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей | | интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | ПР,  ДПР  к/п | ОН  ОУиР |  |
| 9 | 1 | **Сервировка стола** | | Расчет стоимости продуктов, меню  Требования к качеству готовых блюд. Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, приёма гостей и поведения за столом. Складывание салфеток различными способами. Как дарить и принимать подарки. Время продолжительности визита | | Подбирать столовое бельё для сер­вировки стола к завтраку, столовые приборы и по­суду для завтрака.  Составлять меню завтрака.  Рассчи­тывать количество и стоимость продуктов для приготовления зав­трака.  Выполнять сервировку стола к зав­траку, овладевая навыками эстети­ческого оформления стола.  Скла­дывать салфетки. | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | к/п  ДПР | ОНЗ |  |
| **2 четверть – 7 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 10(1) | 1 | **Заготовка продуктов** | | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки пастеризации и стерилизации при консервировании. Значение кислотности плодов для консервации. Технологии консервирования. Первичная обработка ягод и фруктов. Подготовка банок и крышек для консервирования. ТБ | | Уметь закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи  Создавать условия экономного ведения хозяйства. | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | к/п  ДПР | ОНЗ |  |
| **Электротехника – 4 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 11-12 (2-3) | 2 | **Бытовые**  **электроприборы** | | Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена | | -Оценивать допустимую  суммарную мощность электроприборов,  подключаемых к одной розетке  и квартирной(домовой) сети.  -Знакомиться с устройством и принципом действия  стиральной машины- автомата, электрического фена.  -Знакомиться со способом  защиты электронных приборов  от скачков напряжения . | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | к/п  ДПР | ОНЗ |  |
| 13-14 (4-5) | 2 | **Электротехнические устройства** | | Общее понятие об электрическом токе, 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. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. | | -Знакомиться со схемой  квартирной электропроводки.  -Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.  -Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с  элементами автоматики . | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | ДПР | ОНЗ  ОУиР |  |
| **Семейная экономика – 4 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 15-16 (6-7) | 2 | **Бюджет семьи** | | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления  потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения  покупок. Потребительские качества товаров и услуг.  Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка  возможностей предпринимательской  деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного  объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей  местного населения и рынка потребительских товаров. | | -Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи.  -Анализировать потребности  членов семьи.  -Планировать недельные,  месячные и годовые расходы  семьи с учётом её состава.  -Анализировать качество и потребительские свойства  товаров.  -Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность . | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | к/п  ПР ДПР | ОНЗ ОУиР |  |
| **3 четверть – 10 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 17-18 (1-2) | 2 | **Бюджет семьи** | | Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления  потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения  покупок. Потребительские качества товаров и услуг.  Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка  возможностей предпринимательской  деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного  объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей  местного населения и рынка потребительских товаров. | | -Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи.  -Анализировать потребности  членов семьи.  -Планировать недельные,  месячные и годовые расходы  семьи с учётом её состава.  -Анализировать качество и потребительские свойства  товаров.  -Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность . | | Интернет  ресурсы,  обучающие  фильмы,  учебник,  ЗСТ | | к/п  ПР ДПР | ОНЗ ОУиР |  |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение -4 часа** | | | | | | | | | | | | |
| 19-20 (3-4) | 2 | **Сферы производства и разделение труда** | | Сферы и отрасли современного производства. Основные  составляющие производства.  Основные структурные  подразделения производственного предприятия.  Уровни квалификации и  уровни образования.  Факторы, влияющие на  уровень оплаты труда.  Понятие о профессии, специальности, квалификации  и компетентности работника. | | -Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.  -Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда.  -Профессиональное самоопределение. | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п;  ПР ; | ОНЗ  ОУиР |  |
| 21-22 (5-6) | 2 | **Профессиональное образование и профессиональная**  **карьера** | | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.  Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования.  Здоровье и выбор профессии. | | -Знакомиться по Единому  тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.  -Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда.  - Искать информацию в  различных источниках, включая Интернет, о  возможностях  получения профессионального образования.  -Проводить диагностику  склонностей и качеств личности.  -Строить планы  профессионального образования и трудоустройства.  -Профессиональное  Самоопределение. | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п;  ПР ; | ОНЗ  ОУиР |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности – 8 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 23-26 (7-10) | 4 | **Исследовательская и созидательная деятельность**  **Выполнение**  **творческого проекта –**  **«Мой профессиональ-ный выбор».** | | Проектирование как  сфера  профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк  идей. Реализация проекта. Оценка проекта | | Обосновывать тему творческого проекта.  - Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.  - Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и  подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера.  - Выполнять проект и  анализировать результаты  работы.  -Оформлять пояснительную  записку и проводить  презентацию проекта | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п;  ПР; | ОНЗ  ОУиР |  |
| **4 четверть – 9 часов** | | | | | | | | | | | | |
| 27-30 (1-4) | 4 | **Исследовательская и созидательная деятельность**  **Выполнение**  **творческого проекта –**  **«Мой профессиональ-ный выбор».** | | Проектирование как  сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта | | Обосновывать тему творческого проекта.  - Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.  - Разрабатывать несколько вариан-тов решения проблемы, выбирать лучший вариант и  подготавливать необходимую документацию с помощью компью-тера.  - Выполнять проект и  анализировать результаты  работы.  -Оформлять пояснительную  записку и проводить  презентацию проекта | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п;  ПР; | ОНЗ  ОУиР |  |
| **Дизайн пришкольного участка - 4 часа** | | | | | | | | | | | | |
| 31(5) | 1 | **Декора­тивное оформление уча­стка** | | Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры). Распро­странённая растение­водческая продукция Центрального ре­гиона. | | Использовать элементы декоративного оформления участка.  Находить элементы декоративного оформления пришкольного участка. | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | |  | ОНЗ  ОУиР |  |
| 32(6) | 1 | **Стили са­дово­- паркового искусства** | | Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для гор­ки, бордюров и газонов. | | Уметь подбирать растения для газонов.  Находить основные стили садово-паркового искусства | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п; | ОНЗ  ОУиР |  |
| 33(7) | 1 | **Особенности ландшафтного стиля** | | Основные стилевые формы для создания декоративного оформления пришкольного участка. Определение характеристики почвы с помощью растений | | Использовать основные особенности ландшафтного стиля.  Определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка. | | Учебник;  Интернет  ресурсы;  ПК;  ЗСТ; | | к/п; | ОНЗ  ОУиР |  |
| 34(8) | 1 | **Эскиз озеленения пришколь­ного уча­стка (ПР)** | | Особенности фитоди­зайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза раз­мещения культур на пришкольном участке | | Находить и уметь разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на участке.  Знать особенности фитодизайна | |  | | к/п;  ПР; |  |  |
| 35(9) | 1 | **РЕЗЕРВ** | |  | |  | |  | |  |  |  |
| **Итого- 35 часов** | | | |  | |  | |  | |  |  |  |