ЧОУ «Православная классическая гимназия София»

**УТВЕРЖДЕНA**

приказом ЧОУ «Православная

классическая гимназия «София»

от 30.08.19 г. № \_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 5-8 КЛАССОВ**

Уровень программы: базовый

Составитель

Бордиловская Наталья Николаевна,

учитель технологии

Клин, 2019 г.

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по технологии для 5-8 класса разработана в соответствии с требованиями Феде­рального государственного образовательного стан­дарта основного общего образования, на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования., в соответствии с учебником, допущенным Министерством образования Российской Федерации: учебником Н.В. Синица. В.Д.Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 5 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2014.,

учебником Н.В. Синица. В. Д. Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 6 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2014.,

учебником Н.В. Синица. В. Д. Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 7 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2016.,

 учебником Н.В. Синица. В. Д. Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 8 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2016.

 По авторской программе отводится по 2 часа в 5-7 классах и 1 час в 8 классе. Количество часов на учебный предмет «технология» по учебному плану гимназии составляет в 5-7 классах по 2 часа, в 8 классе 1 час в неделю.

**Планируемые результаты освоения программы**

 В результате освоения курса технологии 5-8 классов учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты изучения предмета:***

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

 Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты изучения курса:***

**познавательные УУД:**

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общиеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**коммуникативные УУД:**

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать
* учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

**регулятивные УУД:**

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция.

***Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:***

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Содержание программы 5 – 8 классы**

**5 класс**

Раздел: Проектная деятельность

* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Раздел: Оформление интерьера

* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.
* Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
* Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства.
* Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.
* Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

**Творческий проект № 1** «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Раздел: Кулинария

* Санитария и гигиена: Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.
* Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.
* Бутерброды, горячие напитки: Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
* Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых.
* Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
* Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

**Творческий проект № 2** «Воскресный завтрак в моей семье»

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Защита проекта.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов

* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.
* Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.
* Конструирование швейных изделий. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.
* Швейные ручные работы. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.
* Элементы машиноведения. История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

**Творческий проект № 3** «Фартук для работы на кухне».Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Раздел: Художественные ремёсла

* Декоративно-прикладное изделие для кухни
* Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства
* Орнамент. Символика в орнаменте.
* Цветовые сочетания в орнаменте.
* Лоскутное шитье.
* Технология изготовления лоскутного изделия

**Творческий проект № 4** «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни». Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

**6 класс**

**1 Раздел:** «Оформление интерьера»

* Интерьер жилого дома
* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.
* Комнатные растения в интерьере
* Понятие о фито дизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник
* Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Творческий проект** № 1 «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта.

1. **Раздел:** «Кулинария»
* Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд
* Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.
* Заправочные супы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Творческий проект № 2** «Воскресный обед». Сервировка стола к обеду. Защита проекта Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**3 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов»

* Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
* Конструирование швейных изделий. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.
* Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.
* Раскрой плечевой одежды. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.
* Швейная машина. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.
* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.
* Технология изготовления швейных изделий. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.
* Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.
* Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Творческий проект № 3** «Наряд для семейного обеда»

**4 Раздел:** «Художественные ремёсла»

* Вязание крючком и спицами. Творческий проект « Вяжем аксессуары крючком и спицами».
* Краткие сведения из истории старинного рукоделия-вязания. Вязаные изделия в современной моде.
* Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.
* Вывязывание полотна из столбиков без накида, с накидом несколькими способами.
* Вязание полотна. Вязание по кругу
* Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
* Выполнение плотного вязания по кругу.
* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель
* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

**Выполнение проекта № 4** «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Вязание цветных узоров.

**7 класс**

* 1. **Раздел:** «Интерьер жилого дома»
* Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.
* Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.
* Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки.
* Бытовые приборы.

**Творческий проект № 1** «Умный дом».

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома» Составление плана генеральной уборки своей комнаты. Выполнение проекта «Умный дом» в форме эскиза или презентации.

* 1. **Раздел:** «Кулинария»
* Блюда из молока и молочных продуктов. Пищевая ценность молока, молочных и кисломолочных продуктов в питании человека. Блюда из молока и молочных продуктов. Виды тепловой обработки молока. Определение качества молока и молочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканки.
* Изделия из теста.Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи, блинный пирог). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.
* Виды теста и выпечки. Виды ароматизаторов теста.
* Технология приготовления изделий из пресного теста. Виды изделий из пресного теста.
* Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.Сладкие блюда в питании человека. Виды десертов. Сахар и его виды, заменители сахара, пищевая ценность.
* Технология приготовления цукатов. Десерты из шоколада и какао–порошка, технология приготовления «Шоколадных трюфелей»
* Сладкие напитки. Технология приготовления компота, морса, киселя.
* Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Составление меню сладкого стола. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Правила использования столовых приборов при подаче десерта, торта, мороженого, фруктов.
* Правила этикета на торжественном приёме: приглашение, поведение за столом.

**Творческий проект № 2** «Праздничный сладкий стол»

Разработка меню для праздничного сладкого стола. Расчет расхода продуктов. Выполнение эскизов украшения праздничного стола.

* 1. **Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов»
* Элементы материаловедения.Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Технология производства шерстяных и шёлковых тканей. Ассортимент шерстяных и шелковых тканей.
* Конструирование и моделирование поясной одежды.Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Мерки, необходимые для построения чертежа прямой юбки. Правила снятия мерок.
* Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры.
* Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных швов.
* Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов.
* Раскрой поясного швейного изделия
* Технология обработки вытачек, складок, пояса.
* Технология обработки боковых, среднего шва

**Творческий проект № 3** «Праздничный наряд»: выбор лучшей идеи (модели юбки) и обоснование. Подготовка ткани к раскрою и раскрой проектного изделия. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой молнией. Последовательная обработка швейного изделия. Влажно-тепловая обработка юбки. Защита проекта.

* 1. **Раздел:** «Художественные ремёсла»
* Ручная роспись тканей.Виды росписи по ткани. Художественные особенности различных техник росписи по ткани. Материалы, инструменты, приспособления. Красители анилиновые и на основе растительного сырья. Приемы росписи по ткани. Закрепление рисунка на ткани. Технология росписи по ткани «холодный батик»
* Выполнение образца росписи по ткани в технике холодного батика.
* Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка.Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Применение вышивки в современном костюме, интерьере.
* Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки
* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки швом крест. Выполнение образцоввышивки гладью.
* Выполнение образца вышивки лентами.

**Творческий проект № 4** «Подарок своими руками»**.** Создание эскиза. Подборка материалов. Выбор лучшей идеи. Подсчет затрат. Выполнение проекта. Защита проекта.

**8 класс**

1 Раздел: «Технологии ведения дома»

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.

Водоснабжение и канализация в доме

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.

2 Раздел: «Электротехника»

Бытовые электроприборы

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.

**3 Раздел:** «Семейная экономика»

Основы семейной экономики представляется особенно актуальным, так как рассматривается как набор умений и навыков грамотного потребительского поведения, как осмысление роли и места потребителя в социально-экономической системе общества. Данный курс является источником знаний, который расширяет и углубляет базовый (профильный) компонент, обеспечивает интеграцию необходимой информации не только экономического, но и технологического, правового, культурологического характера. Предлагаемый модуль должен стимулировать интерес к продолжению образования в рамках социально-экономического, гуманитарного и технологического профиля.

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

«Мой профессиональный выбор»Ознакомление учащихся со многими профессиями, воспитание интереса к ним. Особая, ничем не заменимая ценность уроков технологии в профориентационной работе состоит в том, что здесь школьники не только получают определенные знания, но и в процессе создания конкретных объектов труда они приобретают специальные умения и навыки, пробуют свои силы в практической деятельности, развивают профессиональные интересы и способности. Ни с чем не сравнить возникающие у подростка, чувства радости, гордости от выполненной работы, от того, что он сделал нужное людям дело своими руками. Именно поэтому перед учителем технологии стоит задача так организовать работу, чтобы каждый ученик не только испытал подобные чувства, но чтобы они переросли в желание, а затем привычку трудиться, чтобы возник устойчивый интерес к выбору профессии.

Подготовка учащихся к осознанному выбору профессии - важная социально-педагогическая задача школы. В Концепции модернизации российского образования говорится о необходимости улучшения профессиональной ориентации школьника.

**5 Раздел:** «Кулинария»

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

 **6 Раздел:** «Художественные ремесла»

Знакомство учащихся с историей вышивания. Расширить знания о способах изготовления, оформления бытовых изделий, орнаментальных мотивах и других узорах, материалах и инструментах, применяемых при вышивке. Ручная роспись тканей. Учить наносить рисунок на ткань различными способами в зависимости от ее вида. Закрепление темы – творческий проект «Шарф для мамы».

**7 Раздел:** «Выбор и защита проекта»

 Представление тем проектов для защиты

Учитель предлагает темы на выбор учащихся для подготовки творческих проектов. Класс делится на 4-5 групп по несколько учащихся (2-3 человека на каждую тему).

Предлагаемые темы для обсуждения:

- Кулинария;

- Пошив поясного изделия (юбки);

- Домашняя экономика;

- Любая другая тема, предложенная как учителем, так и учащимися в рамках изученного материала за курс «Технологии».

Далее совместно с учителем обсуждают **обоснование и форми­рование мотивов выполнения проекта, определяют совместно с учителем необходимый объем знаний, умений и навыков для** осуществления проекта. Составляют с помощью учителя план работы по реализации проектов, также определяют необходимые материальные и финансовые за­траты для изготовления проекта.

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Тематическое планирование | Кол-во. часов по рабочей программе |
| 1 | 1 Раздел: «Проектная деятельность» | 1 |
| 2 | 2 Раздел: «Оформление интерьера»  | 5 |
| 3 | 3 Раздел: «Кулинария»  | 8 |
| 4 | 4 Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»  | 34 |
| 5 | 5 Раздел: «Художественные ремесла»  | 24 |
| Итого | **68** |

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Тематическое планирование | Кол-во. часов по рабочей программе |
| 1 | 1 Раздел: «Оформление интерьера»  | 8 |
| 2 | 2 Раздел: «Кулинария»  | 8 |
| 3 | 3 Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»  | 34 |
| 4 | 4 Раздел: «Художественные ремесла»  | 18 |
| Итого | **68** |

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Тематическое планирование | Кол-во. часов по рабочей программе |
| 1 | 1 Раздел: «Интерьер жилого дома»  | 8 |
| 2 | 2 Раздел: «Кулинария»  | 8 |
| 3 | 3 Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»  | 32 |
| 4 | 4 Раздел: «Художественные ремесла»  | 20 |
| Итого | **68** |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  | Тематическое планирование | Кол-во. часов по рабочей программе |
| 1 | 1 Раздел: «Технология ведения дома»  | 2 |
| 2 | 2 Раздел: «Электротехника» | 2 |
| 3 | 3 Раздел: Семейная Экономика | 6 |
| 4 | 4 Раздел: «Современное производство и профессиональное самоопределение» | 6 |
| 5 | 5 Раздел: «Кулинария»  | 6 |
| 6 | 6 Раздел: «Художественные ремесла»  | 12 |
| Итого | **34** |

**Календарно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название раздела | Дата план | Дата факт |
| **1 Раздел:** «Проектная деятельность» (1ч) |
| 1 | Проектная деятельность на уроках технологии | 02.09.-06.09. |  |
| **2 Раздел:** «Оформление интерьера» (5ч) |
| 2 | Интерьер кухни. Оборудование кухни. | 02.09-06.09 |  |
| 3 | Виды планировки кухни | 09.09-13.09 |  |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне | 09.09-13.09 |  |
| 5 | Проект «Кухня моей мечты» | 16.09-20.09 |  |
| 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 16.09-20.09 |  |
| **3 Раздел:** «Кулинария» (8ч) |
| 7 | Санитарно-гигиенические требования | 23.09-27.09 |  |
| 8 | Здоровое питание | 23.09-27.09 |  |
| 9 | Бутерброды. Горячие напитки | 30.09-04.10 |  |
| 10 | Блюда из круп, бобовых, макаронные изделия | 30.09-04.10 |  |
| 11 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 07.10-11.10 |  |
| 12 | Блюда из варёных овощей, блюда из яиц | 07.10-11.10 |  |
| 13 | Сервировка стола | 14.10-18.10 |  |
| 14 | Проект «Воскресный завтрак» | 14.10-18.10 |  |
| **4 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов» (34 ч) |
| 15 | Производство текстильных материалов | 21.10-25.10 |  |
| 16 | Определение направления долевой нити | 21.10-25.10 |  |
| 17 | Свойство тканей из хлопка и льна | 05.11-08.11 |  |
| 18 | Проект «фартук» | 05.11-08.11 |  |
| 19 | Конструирование швейных изделий | 11.11-15.11 |  |
| 20 | Снятие мерок. Конструктивные линии. | 11.11-15.11 |  |
| 21 | Построение чертежа изделия в тетради | 18.11-22.11 |  |
| 22 | Определение размера для построения выкройки | 18.11-22.11 |  |
| 23 | Раскрой швейного изделия | 25.11-29.11 |  |
| 24 | Подготовка ткани к раскрою | 25.11-29.11 |  |
| 25 | Швейные ручные работы | 02.12-06.12 |  |
| 26 | Изучение ручных швов | 02.12-06.12 |  |
| 27 | Швейная машина.  | 09.12-13.12 |  |
| 28 | Подготовка швейной машины к работе | 09.12-13.12 |  |
| 29 | Приемы работы на швейной машине | 16.12-20.12 |  |
| 30 | Выполнение образцов машинных швов | 16.12-20.12 |  |
| 31 | Регулирующие механизмы швейной машины | 23.12-27.12 |  |
| 32 | Влажно-тепловая обработка ткани | 23.12-27.12 |  |
| 33 | Технология изготовления швейного изделия | 30.12-31.12 |  |
| 34 | Технология изготовления фартука | 30.12-31.12 |  |
| 35 | Обработка накладного кармана | 13.01-17.01 |  |
| 36 | Тепловая обработка | 13.01-17.01 |  |
| 37 | Обработка нижнего среза на фартуке | 20.01-24.01 |  |
| 38 | Тепловая обработка среза | 20.01-24.01 |  |
| 39 | Обработка тесьмы | 27.01-31.01 |  |
| 40 | Обработка боковых швов с тесьмой | 27.01-31.01 |  |
| 41 | Пояс-завязка | 03.02-07.02 |  |
| 42 | Соединение накладного кармана с изделием  | 03.02-07.02 |  |
| 43 | Пояс-кулиска | 10.02-14.02 |  |
| 44 | Сборка фартука | 10.02-14.02 |  |
| 45 | Окончательная обработка изделия | 17.02-21.02 |  |
| 46 | Подготовка презентации проекта | 17.02-21.02 |  |
| 47 | Подготовка к защите проекта | 02.03-06.03 |  |
| 48 | Защита проекта «Фартук» | 02.03-06.03 |  |
| **5 Раздел:** «Художественные ремесла» (24 ч) |
| 49 | Декоративно-прикладное искусство | 09.03-13.03 |  |
| 50 | Ковроткачество. Вязание | 09.03-13.03 |  |
| 51 | Роспись по ткани. Роспись по дереву | 16.03-20.03 |  |
| 52 | Симметрия и асимметрия | 16.03-20.03 |  |
| 53 | Фактура, текстура, колорит в композиции | 23.03-27.03 |  |
| 54 | Стилизации реальных форм | 23.03-27.03 |  |
| 55 | Орнамент. Символика в орнаменте | 30.03-03.04 |  |
| 56 | Ахроматические и хроматические цвета | 30.03-03.04 |  |
| 57 | Гармонические цветовые композиции | 06.04-10.04 |  |
| 58 | Лоскутное шитье | 06.04-10.04 |  |
| 59 | Создание эскиза изделия | 13.04-17.04 |  |
| 60 | Технология изготовления шаблонов из картона | 13.04-17.04 |  |
| 61 | Технология выкраивания деталей | 27.04-30.04 |  |
| 62 | Стёжка лоскутного изделия | 27.04-30.04 |  |
| 63 | Соединение трех слоев | 12.05-15.05 |  |
| 64 | Обработка срезов лоскутного изделия | 12.05-15.05 |  |
| 65 | Окончательная обработка изделия | 18.05-22.05 |  |
| 66 | Подготовка презентации проекта | 18.05-22.05 |  |
| 67 | Защита проекта | 25.05-29.05 |  |
| 68 | Портфолио. Мои успехи 5 класс. | 25.05-29.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название проекта** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **1** | Кухня моей мечты |  |  |
| **2** | Воскресный завтрак в моей семье |  |  |
| **3** | Фартук для работы на кухне |  |  |
| **4** | Изделие в технике лоскутного шитья для кухни |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Название раздела** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **1 Раздел:** «Оформление интерьера» (8 ч) |
| 1 | Планировка жилого дома | 02.09.-06.09. |  |
| 2 | Интерьер жилого дома | 02.09-06.09 |  |
| 3 | Декоративное оформление интерьера | 09.09-13.09 |  |
| 4 | Комнатные растения в интерьере | 09.09-13.09 |  |
| 5 | Разновидности комнатных растений | 16.09-20.09 |  |
| 6 | Технология выращивания комнатных растений | 16.09-20.09 |  |
| 7 | Проект «Растения в интерьере жилого дома» | 23.09-27.09 |  |
| 8 | Защита проекта | 23.09-27.09 |  |
| **2 Раздел:** «Кулинария» (8ч) |
| 9 | Виды рыбы и рыбных продуктов | 30.09-04.10 |  |
| 10 | Технология приготовления блюд из рыбы | 30.09-04.10 |  |
| 11 | Виды мяса и мясных продуктов | 07.10-11.10 |  |
| 12 | Технология приготовления блюд из мяса | 07.10-11.10 |  |
| 13 | Приготовление первых блюд | 14.10-18.10 |  |
| 14 | Сервировка стола к обеду | 14.10-18.10 |  |
| 15 | Проект «Воскресный обед» | 21.10-25.10 |  |
| 16 | Защита проекта | 21.10-25.10 |  |
| **3 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов» (34ч) |
| 17 | Текстильные материалы из химических волокон | 05.11-08.11 |  |
| 18 | Конструирование плечевой одежды | 05.11-08.11 |  |
| 19 | Построение чертежа основы плечевого изделия | 11.11-15.11 |  |
| 20 | Моделирование плечевой одежды | 11.11-15.11 |  |
| 21 | Плечевая одежда с застежкой на пуговицах | 18.11-22.11 |  |
| 22 | Моделирование отрезной плечевой одежды | 18.11-22.11 |  |
| 23 | Моделирование формы выреза горловины | 25.11-29.11 |  |
| 24 | Подготовка выкройки к раскрою | 25.11-29.11 |  |
| 25 | Раскрой плечевой одежды | 02.12-06.12 |  |
| 26 | Выкраивание деталей из прокладки | 02.12-06.12 |  |
| 27 | Технология дублирования деталей | 09.12-13.12 |  |
| 28 | Перенос линий выкройки на детали кроя | 09.12-13.12 |  |
| 29 | Ручные швы и работы | 16.12-20.12 |  |
| 30 | Машиноведение. Машинная игла | 16.12-20.12 |  |
| 31 | Приспособления к швейной машине | 23.12-27.12 |  |
| 32 | Технология пришивания пуговиц | 23.12-27.12 |  |
| 33 | Виды машинных операций | 30.12-31.12 |  |
| 34 | Технология обработки мягкого пояса | 30.12-31.12 |  |
| 35 | Технология обработки бретелей | 13.01-17.01 |  |
| 36 | Смётывание среднего шва спинки | 13.01-17.01 |  |
| 37 | Смётывание плечевых и боковых срезов | 20.01-24.01 |  |
| 38 | Проведение примерки изделия | 20.01-24.01 |  |
| 39 | Обработка среднего шва с застежкой и разрезом | 27.01-31.01 |  |
| 40 | Обработка плечевых швов | 27.01-31.01 |  |
| 41 | Обработка горловины. | 03.02-07.02 |  |
| 42 | Технология обработки боковых срезов | 03.02-07.02 |  |
| 43 | Технология соединения лифа с юбкой | 10.02-14.02 |  |
| 44 | Технология обработки застежки подбортом | 10.02-14.02 |  |
| 45 | Технология обработки разреза в шве | 17.02-21.02 |  |
| 46 | Обработка нижнего среза изделия | 17.02-21.02 |  |
| 47 | Окончательная отделка изделия | 02.03-06.03 |  |
| 48 | Подготовка к защите проекта | 02.03-06.03 |  |
| 49 | Подготовка презентации | 09.03-13.03 |  |
| 50 | Защита проекта | 09.03-13.03 |  |
| **4 Раздел:** «Художественные ремесла» (18ч) |
| 51 | Вязание крючком и спицами | 16.03-20.03 |  |
| 52 | Проект «Вяжем аксессуары» | 16.03-20.03 |  |
| 53 | Основные виды петель при вязании крючком | 23.03-27.03 |  |
| 54 | Вязание полотна | 23.03-27.03 |  |
| 55 | Вязание по кругу | 30.03-03.04 |  |
| 56 | Выполнение плотного вязания по кругу | 30.03-03.04 |  |
| 57 | Вязание спицами. Набор петель на спицы. | 06.04-10.04 |  |
| 58 | Кромочные и лицевые петли | 06.04-10.04 |  |
| 59 | Изнаночные петли, закрытие петель | 13.04-17.04 |  |
| 60 | Вязание цветных узоров | 13.04-17.04 |  |
| 61 | Создание схем узоров на компьютере | 27.04-30.04 |  |
| 62 | Проект «Вязаный аксессуар» | 27.04-30.04 |  |
| 63 | Выбор и расчет пряжи | 12.05-15.05 |  |
| 64 | Вязание изделия | 12.05-15.05 |  |
| 65 | Отпаривание изделия | 18.05-22.05 |  |
| 66 | Подготовка презентации | 18.05-22.05 |  |
| 67 | Защита проекта | 25.05-29.05 |  |
| 68 | Портфолио 6 класс | 25.05-29.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название проекта** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **1** | Растения в интерьере жилого дома |  |  |
| **2** | Воскресный обед |  |  |
| **3** | Наряд для воскресного обеда |  |  |
| **4** | Вяжем аксессуары крючком или спицами |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название раздела | Дата план | Дата факт |
| 1 Раздел: «Интерьер жилого дома» (8ч) |
| 1 | Освещение жилого помещения | 02.09.-06.09. |  |
| 2 | Предметы искусства в интерьере | 02.09-06.09 |  |
| 3 | Гигиена жилища | 09.09-13.09 |  |
| 4 | Бытовые приборы для уборки | 09.09-13.09 |  |
| 5 | Творческий проект «Умный дом» | 16.09-20.09 |  |
| 6 | Обоснование проекта «Умный дом» | 16.09-20.09 |  |
| 7 | Подготовка презентации к проекту «Умный дом» | 23.09-27.09 |  |
| 8 | Защита проекта «Умный дом» | 23.09-27.09 |  |
| 2 Раздел: «Кулинария» (8ч) |
| 9 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 30.09-04.10 |  |
| 10 | Технология приготовления. | 30.09-04.10 |  |
| 11 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. | 07.10-11.10 |  |
| 12 | Изделия из пресного и песочного теста | 07.10-11.10 |  |
| 13 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 14.10-18.10 |  |
| 14 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.  | 14.10-18.10 |  |
| 15 | Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 21.10-25.10 |  |
| 16 | Защита проекта «Праздничный сладкий стол» | 21.10-25.10 |  |
| 3 Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (32 ч) |
| 17 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения.  | 05.11-08.11 |  |
| 18 | Определение сырьевого состава тканей. | 05.11-08.11 |  |
| 19 | Конструирование поясной одежды.  | 11.11-15.11 |  |
| 20 | Снятие мерок для построения чертежа поясного изделия | 11.11-15.11 |  |
| 21 | Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4» | 18.11-22.11 |  |
| 22 | Выкройка образца встречной заутюженной складки | 18.11-22.11 |  |
| 23 | Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину» | 25.11-29.11 |  |
| 24 | Построение чертежа пояса | 25.11-29.11 |  |
| 25 | Моделирование поясной одежды. | 02.12-06.12 |  |
| 26 | Моделирование юбки | 02.12-06.12 |  |
| 27 | Техника безопасности при выполнении ручных работ | 09.12-13.12 |  |
| 28 | Изготовление образцов ручных швов | 09.12-13.12 |  |
| 29 | Технология машинных работ. | 16.12-20.12 |  |
| 30 | Изготовление образцов машинных швов | 16.12-20.12 |  |
| 31 | Проект «Праздничный наряд». | 23.12-27.12 |  |
| 32 | Обоснование проекта | 23.12-27.12 |  |
| 33 | Раскрой поясного швейного изделия. | 30.12-31.12 |  |
| 34 | Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия» | 30.12-31.12 |  |
| 35 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов  | 13.01-17.01 |  |
| 36 | Дублирование деталей юбки | 13.01-17.01 |  |
| 37 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией | 20.01-24.01 |  |
| 38 | Обработка среднего шва юбки | 20.01-24.01 |  |
| 39 | Технология обработки складок, вытачек. | 27.01-31.01 |  |
| 40 | Обработка складок, вытачек | 27.01-31.01 |  |
| 41 | Технология обработки пояса | 03.02-07.02 |  |
| 41 | Обработка верхнего среза прямым притачным поясом | 03.02-07.02 |  |
| 43 | Технология обработки нижнего среза юбки. | 10.02-14.02 |  |
| 44 | Обработка нижнего среза юбки | 10.02-14.02 |  |
| 45 | Влажно-тепловая обработка готового изделия. | 17.02-21.02 |  |
| 46 | Подготовка презентации | 17.02-21.02 |  |
| 47 | Подготовка проекта к защите | 02.03-06.03 |  |
| 48 | Защита проекта «Праздничный наряд» | 02.03-06.03 |  |
| 4 Раздел: Художественные ремесла (20ч) |
| 49 | Ручная роспись тканей. | 09.03-13.03 |  |
| 50 | Технология росписи ткани в технике холодный батик | 09.03-13.03 |  |
| 51 | Технология росписи ткани: горячий, узелковый батик | 16.03-20.03 |  |
| 52 | Выполнение образца росписи ткани в технике узелковый батик | 16.03-20.03 |  |
| 53 | Ручные стежки и швы на их основе | 23.03-27.03 |  |
| 54 | Выполнение образцов швов | 23.03-27.03 |  |
| 55 | Виды счётных швов. | 30.03-03.04 |  |
| 56 | Выполнение образцов вышивки швом крест | 30.03-03.04 |  |
| 57 | Вышивание по свободному контуру. | 06.04-10.04 |  |
| 58 | Выполнение образцов вышивки гладью | 06.04-10.04 |  |
| 59 | Швы французский узелок и рококо | 13.04-17.04 |  |
| 60 | Выполнение образцов швов | 13.04-17.04 |  |
| 61 | Вышивка лентами. | 27.04-30.04 |  |
| 62 | Выполнение образца вышивки лентами | 27.04-30.04 |  |
| 63 | Творческий проект «Подарок своими руками» | 12.05-15.05 |  |
| 64 | Разработка технологической карты | 12.05-15.05 |  |
| 65 | Выполнение проекта | 18.05-22.05 |  |
| 66 | Подготовка презентации, подготовка к защите проекта | 18.05-22.05 |  |
| 67 | Защита проекта «Подарок своими руками» | 25.05-29.05 |  |
| 68 | Портфолио 7 класс | 25.05-29.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование проектов** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **1** | Умный дом |  |  |
| **2** | Праздничный сладкий стол |  |  |
| **3** | Праздничный наряд |  |  |
| **4** | Подарок своими руками |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Урок** | **Название раздела** | **Планируемая дата** | **Скорректированная дата** |
| **1 Раздел:** «Технология ведения дома» (2ч) |
| 1 | Технологии домашнего хозяйства.  | 02.09-06.09 |  |
| 2 | Экология жилища | 09.09-13.09 |  |
| **2 Раздел:** «Электротехника» (2ч) |
| 3 | Бытовые электроприборы | 16.09-20.09 |  |
| 4 | Виды и правила эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена. | 23.09-27.09 |  |
| **3 Раздел:** «Семейная экономика» (6ч) |
| 5 | Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи | 30.09-04.10 |  |
| 6 | Технология совершения покупок.  | 07.10-11.10 |  |
| 7 | Потребительские качества товаров и услуг. | 14.10-18.10 |  |
| 8 | Технология ведения бизнеса | 21.10-25.10 |  |
| 9 | Творческий проект по разделу « Семейная экономика» | 05.11-08.11 |  |
| 10 | Защита проекта «Семейная экономика» | 11.11-15.11 |  |
| **4 Раздел:** «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6ч) |
| 11 | Сферы производства и разделение труда.  | 18.11-22.11 |  |
| 12 | Основные структурные подразделения производственного предприятия | 25.11-29.11 |  |
| 13 | Профессиональное образование  | 02.12-06.12 |  |
| 14 | Профессиональная карьера | 09.12-13.12 |  |
| 15 | Творческий проект по разделу «Мой профессиональный выбор» | 16.12-20.12 |  |
| 16 | Защита проекта «Мой профессиональный выбор» | 23.12-27.12 |  |
| **5 Раздел:** «Кулинария» (6ч) |
| 17 | Национальная русская кухня | 30.12-31.12 |  |
| 18 | Традиции и рецепты | 13.01-17.01 |  |
| 19 | Заготовка продуктов | 20.01-24.01 |  |
| 20 | Составление меню | 27.01-31.01 |  |
| 21 | Творческий проект «Праздничный стол на масленицу» | 03.02-07.02 |  |
| 22 | Защита проекта «Праздничный стол на масленицу» | 10.02-14.02 |  |
| **6 Раздел:** «Художественные ремесла» (12ч) |
| 23 | Художественное творчество. Художественная вышивка. | 17.02-21.02 |  |
| 24 | Белая гладь | 02.03-06.03 |  |
| 25 | Вышивка бисером | 09.03-13.03 |  |
| 26 | Знакомство с техникой «холодный батик» | 16.03-20.03 |  |
| 27 | Ручная роспись тканей | 23.03-27.03 |  |
| 28 | Творческий проект «Шарф для мамы» | 30.03-03.04 |  |
| 29 | Итоговый мониторинг | 06.04-10.04 |  |
| 30 | Представление тем проектов для защиты | 13.04-17.04 |  |
| 31 | Подготовка проектов творческих работ | 27.04-30.04 |  |
| 32 | Подготовка творческих работ | 12.05-15.05 |  |
| 33 | Выставка работ за год. | 18.05-22.05 |  |
| 34 | Итоговый урок. | 25.05-29.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название проекта** | **Дата план** | **Дата факт** |
| **1** | Семейная экономика |  |  |
| **2** | Мой профессиональный выбор |  |  |
| **3** | Праздничный стол на масленицу |  |  |
| **4** | Шарф для мамы |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Протоколом заседанияШМО естественнонаучного циклаот 30.08.2019 №1 | **СОГЛАСОВАНО**Зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Кемайкина 30.08.2019 |