**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЧЕРЕМШАНСЧКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**- ПРОКУТКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_  от « \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | **«Согласовано»**  Методист школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **«Утверждаю»**  Директор МАОУ  Черемшанская СОШ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. Е. Болтунов |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета

технология

2020 – 2021 учебный год

Учитель: Военмастер Лариса Анатольевна, высшая квалификационная категория

Класс: 8

Всего часов в год: 34

Всего часов в неделю: 1

с. Прокуткино, 2020

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС НОО, СОО, ООО (приказ Минобрнауки РФ от 6 октября 2009 г. № 373 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования», Приказ Минобрнауки России от 31.12. 2015 № 1576 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерацииот 6 октября 2009 г. № 373»);

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС второго поколения (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации», приказ от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»).

Рабочая программа разработана на основе примерной программы СОО, ООО по технологии для 5 – 9 классов с учётом авторской программы Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.

Рабочая программа ориентирована на учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы. Под ред., В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2005. 208 с., с ил.

**Общая характеристика учебного предмета**

Технологическое образование в 8 классе играет важную роль с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям. Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихсяна основе приобретения ими компетентностного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслотворчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 272 час для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно учебному плану филиала МАОУ Черемшанская СОШ - Прокуткинская СОШ на изучение технологии в 2020 – 2021 учебном году в 8 классе отводится 1 час в неделю (34 часа за год).

# Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
* **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

# Задачи курса:

– овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

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

– воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

– получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основное общее образование – завершающая ступень обязательного образования в Российской Федерации. Поэтому одним из базовых требований к содержанию образования на этой ступени является достижение выпускниками уровня **функциональной грамотности,** необходимой в современном обществе, как по математическому и естественнонаучному, так и по социально-культурному направлениям.

Одной из важнейших задач основной школы является подготовка обучающихся к **осознанному и ответственному выбору** жизненного и профессионального пути**.** Условием достижения этой задачи является **последовательная индивидуализация** обучения, предпрофильная подготовка на завершающем этапе обучения в основной школе.

**Учебный методический комплект:**

1. Программа под редакцией Ю.Л. Хотунцов, В.Д. Симоненко. Издательство «Просвещение» 2010г.
2. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы. Под ред., В.Д. Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2005. 208 с, с ил.
3. Учебник для учащихся 8 класса сельских общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. – 2 – е издание, с уточн., - М.: Вентана – Граф, 2004. 240 стр., с ил.
4. Электротехнические работы. Е.В. Елисеева. - М.: Вентана – Граф, 2004.
5. Семейная экономика. О.П. Очинин. - М.: Вентана – Граф, 2004.
6. Кулинария; Гигиена девушки; Косметика. - М.: Вентана – Граф, 2004.
7. Художественная обработка материалов. Н.В. Синица. - М.: Вентана – Граф, 2004.
8. Дом в котором мы живём. П.С. Самородский. - М.: Вентана – Граф, 2004.

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Количество часов** | **В том числе** | | |
| **Практические работы** | **Контрольные работы** | |
| 1 | Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы. | 3 | 3 | |  |
| 2 | Семейная экономика | 4 | 2 | |  |
| 3 | Кулинария | 9 | 8 | | 1 |
| 4 | Рукоделие. Вязание крючком. | 6 | 5 | |  |
| 5 | Технология ведения дома: интерьер жилого дома. | 4 | 2 | |  |
| 6 | Электротехнические работы. | 2 | 1 | | 1 |
| 7 | Этапы выполнения творческого проекта | 2 | 1 | |  |
| 8 | Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы. | 4 | 4 | |  |
|  | Итого: | 34 | 26 | | 2 |

**Содержание изучаемого курса**

**Растениеводство – 7 часов**

Основные направления растениеводства: овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. *Чтение почвенных карт*. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.*

Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. *Развитие растениеводства в регионе.* Правила безопасного труда в растениеводстве. *Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода*. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

**Семейная экономика – 4 часа**

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.*

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

### Кулинария – 9 часов

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**Рукоделие. Вязание крючком – 6 часов. Этапы выполнения творческого проекта – 2 часа.**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Профессии, связанные с технологиями вязания крючком и изготовлением вязаных изделий.

# Технологии ведения дома – 4 часа

**Интерьер жилых помещений и их комфортность. *Современные стили в оформлении жилых помещений*.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в сельском доме. Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда.

**электротехнические работы – 2 часа.**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Условное графическое представление элементов электрических цепей на электрических схемах. Чтение и составление электрических схем. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии*.* Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Требования к уровню подготовки обучающихся 8 класса:**

В результате изучения технологии на базовом уровне ученица 8 класса должна знать (понимать):

**ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

***В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе:***

* опытом изготовления личностно или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда; подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности; рациональное размещение инструментов и оборудования; применение инструментов и оборудования; использование безопасных приемов труда в технологическом процессе; контроль хода процесса и результатов своего труда;
* опытом организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределение работ при коллективной деятельности;
* опытом работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием информационных технологий и ресурсов Интернета; применение информации при решении технологических задач;
* опытом проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности; определение способов и средств достижения цели; воплощение проекта в виде законченного продукта; оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
* **опытом оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей по разделу**

**«РАСТЕНИЕВОДСТВО»**

**знать**

* полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

**уметь**

* разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

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

* средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

**по разделу «КУЛИНАРИЯ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рациональное питание; технологическую последовательность приготовления блюд; влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

**уметь**

* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню обеда; выполнять тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**
* инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

**по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

**знать**

* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

**уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информации для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

* рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ; современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

**по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

**знать**

* смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

**уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

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

* ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

**по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»**

**знать**

* смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

**уметь**

* объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

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

* правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; соблюдать требования электробезопасности.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты** **освоения предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Формы контроля**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное  соответствие  содержания доклада и  проделанной работы.  Правильно и четко  отвечает на все  поставленные  вопросы. Умеет  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами. | Обнаруживает, в  основном, полное  соответствие  доклада и  проделанной  работы.  Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практическая направленность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного проекте, но может использоваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответствие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие  выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие  выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие  выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетво-  рительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

**Список дополнительной литературы:**

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры Х. Бейкер. – М.: Мир, 1992.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе Р. А. Гаевая, М. А. Ященко. – Киев: Урожай, 1993.

3. Литвинец, Э. Н. Забытое искусство / Э. Н. Литвинец. – М.: Знание, 1992.

4. Лында, А. С. Методика трудового обучения / А. С. Лында. – М.: Просвещение, 1977.

5..Прошицкая, Е. Н. Практикум по выбору профессии. 8– 9 классы / Е. Н. Прошицкая. – М. : Просвещение, 1995

6. Райзберг, Б. А. Основы экономики и предпринимательства : учеб. пособие для общеобразовательных школ, Б. А. Райзберг. – М., 1992.

**График контрольных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ урока** | **Дата проведения** | **Тема** |
| 1 | 16 | 21.12.20 | Технология обработки пищевых продуктов |
| 2 | 28 | 12.04.21 | Домашняя экономика |

**Контрольная работа №1 «Технология обработки пищевых продуктов»**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:** а) граммах; б) килокалориях; в) килограммах; г) килоджоулях; д) джоулях. |  |
| **2. Клетки живого организма строятся из:** а)аминокислот; б)солей; в)витаминов; г)белков; д)жиров. |  |
| **3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:** а) углеводы;  б) соли; в) витамины; г) белки; д) жиры. |  |
| **4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:** а) витамин А; б) витамин D; в) витамин Е; г) витамин К; д) витамин В12. |  |
| **5. К макроэлементам oтносятся:** а) йод; б) фтор; в) железо; г) калии; д) фосфор. |  |
| **6. К микроэлементам относятся:** а) йод; б) фтор; в) вода; г) железо; д) фосфор. |  |
| **7. Дополните определение:** Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание .?. . |  |
| **8. Подберите принципы рационального питания:** а) частый прием пищи; б) правильный режим питания; в) обильный прием пищи; г) умеренность в употреблении пищи; д) раздельное питание; е) разнообразное питание. |  |
| **9. К посуде общего пользования относятся:** а) блюдца; б) супница; в) салатник; г) розетки для варенья; д) соусник; е) салфетки. |  |
| **10. К кофейной посуде относятся:** а) кофейник; б) чайник; в) молочник; г) розетки; д) вазы для фруктов. |  |
| **11. К столовым приборам относятся:** а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка. |  |
| **12. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:** а) нарезка; б) промывание; в) очищение; г) мытье; д) сортировка. |  |
| **13. При первичной обработке макаронные изделия:** а) перебирают; б) промывают; в) замачивают; г) удаляют примеси; д) нарезают.  **14. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:** а) обмывают или обсушиваю; б) оттаивают; в) потрошат; г) очищают от чешуи; д) разделывают. |  |
| **15. По виду продукта бутерброды могут быть:** а) рыбные; б) соленые; в) мясные; г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие. |  |
| **16. Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца:** |  |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1.надскорлупная пленка; 2. скорлупа; 3. ? 4.подскорлупная оболочка; 5. ? 6. ? 7.белок; 8.градинки; 9. ? 10. ? 11зародышевый диск. |  |  | | **17. По способу приготовления яйца могут быть:** а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные;  д) глазунья;  е) сырые. | |  | | **18. Распределите яйца по степени качества, опираясь на уровни расположения яиц:** | |  | |  |  |    Ответы:   1. б; г. 2. г. 3. а; г. 4. а. 5. в; г; д. 6. а; б; в. 7. рациональное. 8. б; г; е. 9. б; в; д. 10. а; в. 11. б; г; е. 12. д; г; в; б; а. 13. а; г. 14. б; г; в; а 15. а; в; д. 16. 3 - поры; 5 - воздушная камера; 6 - белковая оболочка; 9 - желточная оболочка; 10-желток. 17. а; б; в; д. : 18. 1 уровень - некачественное яйцо; 2 уровень - недостаточно свежее; 3 уровень - свежее яйцо. |  |

**Контрольная работа №2 «Домашняя экономика»**  
1. Что называют коммерческой деятельностью?  
2. На какие виды делятся потребности?  
3. Перечислить правила покупки.  
4. Что такое дебет?  
5. Избыточным бюджет называют, если …………………………………………………….  
6. Посредник между продавцом и покупателем на бирже-это…………………  
7. Что такое менеджмент? Кто такой менеджер?  
8. Какую информацию несет в себе штрих-код? (сколько в нем цифр и что они обозначают)  
9. Ценная бумага, удостоверяющая, что определенное лицо владеет определенным числом акций-это………………..  
10. Составление описи инвентаря-это………………  
11. Рассчитать подоходный налог с заработной платы равной 15.000 рублей.  
12. Один из способов обеспечения исполнения договорных обязательств: а) заказ; б) залог; в) налог.  
13. Совокупность условий, характеризующих текущее состояние чего-либо в определенный период времени, по сравнению с предшествующим: а) контракт; б) прибыль; в) коньюнктура; г) инвестиция.  
14. Ссуда целевого назначения в денежной или товарной форме на условиях возвратности с уплатой процента……………………………….  
15. Товарная сделка, натуральный обмен…………………………….  
16. Что такое реклама?  
17. Перечислить основные требования к массовой рекламе.  
18. Перечислить средства прямой рекламы.  
19. Кто такой акционер?  
20. Денежная сумма или ценные бумаги, вверяемые банком для хранения и использования.

# Календарно – тематическое планирование 8 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | | **Тема урока** | **Стандарты** | **Основные понятия** | **Другое, исходя из требований предмета** |
| **По плану** | **коррекция** |
| **Растениеводство. Осенние сельскохозяйственные работы – 3 часа** | | | | | | |
| 1 | **1 четв.**  07.09. |  | Вводное занятие. ИТБ.  при работе с орудиями труда на пришкольном участке. Уборка и учёт урожая картофеля. | **Знать:** при работе с орудиями труда на пришкольном участке. Уборка и учёт урожая картофеля. правила поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте  **Иметь представление**  о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе | Правила ТБ | Практическая работа: уборка урожая овощных культур. |
| 2 | 14.09. |  | Уборка урожая овощных культур. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. | Урожай, урожайность.  Овощные культуры.  Правила уборки урожая. |  |
| 3 | 21.09. |  | Осенняя обработка почвы. | **Знать** правила безопасной работы на пришкольном участке.  **Уметь** соблюдать правилаличной гигиены. |  |  |
| **Семейная экономика – 4 часа** | | | | | | |
| 4 | 28.09. |  | Я и моя семья. Функции семьи. | **Знать** понятия семейна*я экономика, технология, семья* **Уметь:**  – определять функции семьи в обществе  и в экономическом пространстве;  – успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления | понятия семейна*я экономика, технология, семья* |  |
| 5 | 05.10 |  | Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. | **Знать** понятия бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи.  **Уметь** улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике | понятия бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи. |  |
| 6 | 12.10. |  | Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей. | **Знать** понятия *потребности семьи, материальные* и *духовные потребности*.  **Уметь:**  – классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу;  – верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности при помощи тестов и социоматрицы | понятия потребности семьи, материальные и духовные потребности. |  |
| 7 | 19.10. |  | Бюджет семьи. Доходная  и расходная части семейного бюджета. | **Знать** понятия *бюджет семьи, доходы* и *расходы семьи, налоги*.  **Уметь:**  – определять структуру семейного бюджета;  – рассчитывать плату за коммунальные услуги | понятия *бюджет семьи, доходы* и *расходы семьи, налоги*. |  |
| **Кулинария – 9 часов** | | | | | | |
| 8 | 02.11 |  | Физиология и режим питания.  «Информатика и ИКТ» (15 мин) | **Знать:** понятие режим питания | Режим питания |  |
| 9 | **2 четв.**  09.11 |  | Сервировка стола к обеду.  Составление меню к обеду.  «Информатика и ИКТ» (1час) | **Уметь:** сервировать стол к обеду и соблюдать правила поведения за столом. | Сервировка стола к обеду |  |
| 10 | 16.11. |  | Виды теста. Изделия из пресного теста. | **Знать:** состав пресного теста, способы его приготовления.  **Уметь:** готовить изделие из пресного теста. | Пресное тесто |  |
| **Знать:** общие сведения пищевой ценности фруктов и ягод.  **Уметь:** готовить фруктовый салат. |
| 11 | 23.11. |  | Виды теста. Изделия из пресного теста. | **Знать:** состав пресного теста, способы его приготовления.  **Уметь:** готовить изделие из пресного теста. |  |  |
| 12 | 30.11 |  | Сладкие блюда.  Блюда из фруктов и ягод.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:** общие сведения пищевой ценности фруктов и ягод.  **Уметь:** готовить фруктовый салат. | Фрукты, ягоды |  |
| 13 | 07.12. |  | Приготовление обеда в походных условиях  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:** расчёт количества, состава продуктов и стоимость, правила приготовления первых блюд (овощной суп).  **Уметь:** приготовить пищу в походных условиях, соблюдать правила санитарии и гигиены. |  |  |
| 14 | 14.12. |  | Виды теста. Изделия из дрожжевого теста.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Иметь представление:**  – о видах теста и разрыхлителей;  – технологии приготовления теста и изделий  из него;  – видах начинок и украшений для изделий из теста | Дрожжевое тесто, разрыхлители. |  |
| 15 | 21.12. |  | Виды мяса. Первичная обработка мяса.  «Информатика и ИКТ» (15 мин).  Контрольная работа №1  Технология обработки пищевых продуктов | **Знать:**  – о видах мясного сырья;  - о способах определения качества мяса.  **Иметь представление:**  – о видах мяса и его первичной обработке. | Первичная обработка мяса. |  |
| 16 | 28.12 |  | Приготовление блюда из мясных продуктов. | **Знать:**  – комбинированный способ тепловой обработки мяса (тушение). |  |  |
| **Художественная обработка материалов. Вязание крючком – 6 часов** | | | | | | |
| 17 - 18 | **3 четв**  11.01  18.01 |  | Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты, материалы для вязания крючком. Условные обозначения петель. Информатика и ИКТ»(15 мин). | **Иметь представление:**  – об истории рукоделия;  – применении его в современной моде.  **Знать**, что такое *раппорт* *узора* и как он записывается.  **Уметь** читать схемы | *раппорт* *узора* |  |
| 19 - 20 | 25.01  01.02 |  | Подготовка инструментов и материалов  к работе. Набор петель крючком  Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель | **Знать** правила подготовки материалов и подбора крючка.  **Уметь:**  – использовать эти правила в работе;  – набирать петли крючком  Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель | Вязание полустолбиком |  |
| 21 - 22 | 08.02  15.02 |  | Технология выполнения различных петель и узоров. Вязание полотна крючком. | **Уметь:**  – читать схемы;  – выполнять различные петли  Уметь вязать полотно  по разным схемам | Схема вязания |  |
| **Технологии ведения дома. Интерьер жилого дома – 4 часа.** | | | | | | |
| 23 | 22.02 |  | Современная квартира. Функции жилища.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  функции жилища.  **Уметь:**  –планировать жилой интерьер. | Функции жилища |  |
| 24 | 01.03. |  | Планировка жилого интерьера.  «Информатика и ИКТ» (1час). | **Знать:**  функции жилища.  **Уметь:**  –планировать жилой интерьер | Планировка жилища, интерьер. |  |
| 25 | 15.03. |  | Организация пространства квартиры.  «Информатика и ИКТ» (15 мин). | **Знать:**  основные правила организации пространства квартиры или дома, виды мебели.  **Уметь:**  – размещать мебель в помещениях с учётом функции. | Пространство квартиры. |  |
| 26 | 22.03 |  | Цвет в квартире.  «Информатика и ИКТ» (1час). | **Знать:**  о цветовом круге, дополнительных цветах, о контрастном сочетании цветов.  **Уметь:**  – правильно подбирать цветовую гамму при выборе отделочных материалов. | Контрастное сочетание цветов. |  |
| **Электротехнические работы – 2 часа.** | | | | | | |
| 27 | **4 четв.**  05.04 |  | Электронагревательные приборы.  «Информатика и ИКТ» (1час) | **Знать:**  правила безопасной работы с электронагревательными приборами.  **Уметь:**  – рационально использовать бытовые электроприборы. | ТБ с электронагревательными приборами. |  |
| 28 | 12.04 |  | Электробытовые приборы облегчающие домашний труд.  Контрольная работа №2  Домашняя экономика | **Знать:**  правила безопасной работы с бытовыми электроприборами, назначение и устройство.  **Уметь:**  – рационально использовать бытовые электроприборы и соблюдать режим работы согласно инструкции. | ТБ с бытовыми электроприборами, |  |
| **Этапы выполнения творческого проекта – 2 часа.** | | | | | | |
| 29 | 19.04 |  | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта «Информатика и ИКТ» (30 мин). | **Уметь:**  – пользоваться необходимой литературой;  – подбирать все необходимое для выполнения идеи |  |  |
| 30 | 26.04. |  | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) «Информатика и ИКТ» (1 час). | **Уметь:** оценивать выполненную работу и защищать ее |  |  |
| **Растениеводство. Весенние сельскохозяйственные работы – 4 часа**. | | | | | | |
| 31 | 03.05 |  | Борьба с сорными растениями. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  – следить за тем, чтобы вода и почва не попадали на глаза, на одежду, обувь.  - соблюдать правила личной гигиены | Сорные растения |  |
| 32 | 10.05. |  | Подготовка почвы к посадке. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках. |  |  |
| 33 | 17.05. |  | Посев семян свеклы и моркови в грунт. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках. |  |  |
| 34 | 24.05. |  | Посадка картофеля. | **Знать:**  **-** правила безопасной работы: выполнение работы в перчатках.  **Уметь:**  - соблюдать правила личной гигиены. |  |  |