Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школаимени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руководитель МС Н.В.Локтевапротокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_директор школы А.А. Белоногова приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 5-го класса**

**на 2017 / 2018 учебный год**

 Составила Широкова Т.А.

 учитель технологии

 высшей квалификационной

 категории

 Казанцево, 2017 год

**Планируемые езультаты изучения предмета**

**«Технология»**

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

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

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

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

***Коммуникативные***

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

***Познавательные***

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

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

По разделу «Кулинария»:

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

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

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

 Учащийся получит возможность научиться:

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

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

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

По разделу «Технология проектной деятельности»:

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

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

**Содержание учебного предмета « Технология»**

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

**Тематическое планирование 5 класс**

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

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школаимени героя Советского Союза Александра АнтоновичаСемирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руководитель МС Н.В.Локтевапротокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_директор школы А.А. Белоногова приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 6-го класса**

**на 2017 / 2018 учебный год**

 Составила Широкова Т.А.

 учитель технологии

 высшей квалификационной

 категории

 Казанцево, 2017 год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

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

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

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

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

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

По разделу «Кулинария»:

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

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

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

 Учащийся получит возможность научиться:

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

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

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

По разделу «Технология проектной деятельности»:

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

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

**Содержание курса «Технология»**

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

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

**Тематическое планирование 6 класс**

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

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школа

Имени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Заместитель директора по УВРН.В.Локтева | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_директор школы А.А. Белоногова приказ по ОУ №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 7-го класса**

**на 2017 / 2018учебный год**

 Составила Широкова Т.А.

 учитель технологии

 высшей квалификационной

 категории

 Казанцево, 2017год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

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

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

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

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

***Коммуникативные***

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

***Познавательные***

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

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

По разделу «Кулинария»:

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

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

Учащийся получит возможность научиться:

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

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

4) выполнять художественную отделку швейных изделий;

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

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

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

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

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

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

По разделу «Технология проектной деятельности»:

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

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

Содержание учебного курса состоит из разделов:

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

**Урочное планирование 7кл.**

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

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Казанцевская средняя общеобразовательная школа

имени героя Советского Союза Александра Антоновича Семирадского

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_руководитель МС Н.В.Локтевапротокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_директор школы А.А. Белоногова приказ по ОУ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по «Технологии"**

**для 8-го класса**

**на 2017 -2018 учебный год**

 Составила Широкова Т.А.

учитель технологии

 высшей квалификационной

 категории

 Казанцево, 2017 год

**Планируемые результаты изучения предмета**

**«Технология»**

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

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

***Метапредметными результатами*** освоения являются:

***Регулятивные***

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

***Коммуникативные***

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

***Познавательные***

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

**Содержание** учебного курса

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

**Тематическое планирование 8 класс**

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