**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5-8 неделимых классов составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, примерной программы основного( общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко.

Программа реализуется в 5-8 классах( по 2 часа в неделю в 5 и 6 классах, по 1часу в 7 и 8 классах) и является актуальной как для девочек , так и для мальчиков.

Цели и задачи программы:

* освоение технологических знаний
* 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; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы
* воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творчества, трудолюбия.

В результате обучения учащиеся

Должны знать:

* правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования
* технологию и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу.
* виды декоративно-прикладного творчества, народное творчество Тверского края, различные материалы и приспособления для художественных ремесел.
* основные свойства волокон и тканей, виды древесины
* виды ремонтно- отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью, цели и значение семейной экономики.
* пути экономии электрической энергии в быту, правила работы электроприборами; влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.
* сферы современного производства, пути получения профессионального образования.
* основные методы и приемы выращивания и проектирования зеленых насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории.

Должны уметь:

* организовать свое рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении.
* определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу.

Заготавливать на зиму овощи и фрукты.

* владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий
* проводить обработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов
* понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ

находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготовляемых изделий.

* выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования.
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий
* применять знания и умения к самостоятельной практической деятельности.

Распределение часов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Разделы и темы | Примерная программа | | | | Рабочая программа | | | |
| 5кл | 6кл | 7кл | 8кл | 5кл | 6кл | 7кл | 8кл |
| 1 | **Вводное занятие. Инструкция по ТБ** | **2** | **2** | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** |
| 2 | **Кулинария** | **14** | **14** | **16** | **5** | **10** | **11** | **6** | **-** |
|  | Санитария и гигиена | 2 | - | - | - | 1 | 1 | 1 | - |
|  | Физиология питания | 2 | 2 | 2 | - | 1 | 1 | 1 | - |
|  | Технология приготовления пищи | 6 | 10 | 12 | 2 | 6 | 7 | 2 | - |
|  | Сервировка стола | 2 | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - |
|  | Заготовка продуктов | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |
| 3 | **Соединение изделий из текстильных и поделочных материалов** | **36** | **24** | **22** | **5** | **13** | **8** | **-** | **-** |
|  | Рукоделие .Художественные ремесла | 14 | 18 | 16 | 4 | 9 |  | - | - |
|  | Элементы материаловедения | 2 | 2 | 2 | 1 | - | 8 | - | - |
|  | Элементы машиноведения | 8 | 4 | 4 | - | 1 | - | - | - |
|  | Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | - | - | - | 2 | - | - | - |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 8 | - | - | - | 6 | 8 | - | - |
| **4** | **Технология ведения дома** | **4** | **4** | **4** | **8** | **-** | **2** | **13** | **22** |
|  | Эстетика и экология жилища | 2 | 2 | 4 | - | 1 | - | - | 1 |
|  | Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 | - | - | - | 2 | - | - |
|  | Санитарно –технические работы | - | - | - | 2 | - | - | 2 | 1 |
|  | Ремонт помещений | - | - | - | 2 | - | - |  | 5 |
|  | Бюджет семьи . Рациональное планирование расходов | - | - | - | 4 | - | - | - | 2 |
|  | Введение в предпринимательскую деятельность | - | - | - | - | - | - |  | 13 |
| **5** | **Электротехнические работы** | **2** | **4** | **6** | **2** | **4** | **-** | **-** | **-** |
|  | Электромонтажные работы | 2 | 4 | - | - |  | - | - | - |
|  | Электроосветительные приборы. Электроприводы. | - | - | 6 | - | - | - | - | - |
|  | Электротехнические устройства | - | - | - | 2 | 4 | - | - | - |
| **6** | **Современное производство и профессиональное образование** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  | Сферы производства и разделение труда | - | - | - | 2 | - | - | - | - |
|  | Пути получения профессионального образования | - | - | - | 2 | - | - | - | - |
| **7** | **Творческие проектные работы** | **6** | **10** | **10** | **5** | **6** | **9** | **10** | **7** |
| **8** | **Дизайн пришкольного участка** | **4** | **10** | **8** | **4** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **9** | **Основы аграрной технологии.** |  |  |  |  | **34** | **34** | **-** | **-** |
|  | итого | 68 | 68 | 68 | 34 | 68 | 68 | 34 | 34 |

**Содержание программы ( 5 класс)**

**Технология выращивания овощных и цветочно –декоративных культур- 16ч**

Вводный урок. Т/б при работе на пришкольном участке.

Основные задачи сельскохозяйственного производства.

Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «Аграрные технологии».Понятие «Сельскохозяйственные культуры».

Многообразие сельскохозяйственных растений и их продолжительность жизни.

Овощные культуры (лук репчатый, морковь, свекла столовая).

Сорта, семена, способы посадки овощных культур. Уборка урожая овощных культур.

Учет урожая овощных культур, способы хранения. Понятие «система обработки почвы».

Обработка почвы под овощные культуры. Осенняя, основная обработка почвы.

Предпосевная и послепосевная обработка почвы. Междурядная обработка почвы ( ручным и механическим способами). Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. Практическая работа , подготовка участка к осенней обработке почвы. Основная обработка почвы на пришкольном участке.

**Кулинария.(10 ч)**

Санитария и гигиена. Физиология питания технология. Технология приготовления пищи. Сервировка стола. Заготовка продуктов.

**Соединение изделий из текстильных и поделочных материалов.(7ч)**

Рукоделие . Художественные ремесла

Элементы материаловедения

Элементы машиноведения

Конструирование и моделирование швейных изделий

Технология изготовления швейных изделий

**Технология ведения дома.(2ч)**

Эстетика и экология жилища

**Электротехнические работы (2ч)**

Электромонтажные работы

**Художественные ремёсла.(8ч)**

**Основы выращивания овощных и цветочно- декоративных культур. (16ч)**

Способы выращивания овощных культур. Т/Б при работе при обработке почвы.

Виды удобрений и их применение. Понятие «Подкормка», способы подкормки.

Сочетание подкормки с междурядной обработкой. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».Способы и сроки посева семян зеленых культур.

Агротехнические , химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Весенняя обработка почвы. Посев семян цветочных растений, технологии выращивания культурных растений. Посадка рассады белокачанной капусты в открытый грунт. Посев свеклы, моркови, укропа, петрушки, кабачков. Прополка, прореживание, всходов овощных культур. Уход за растениями. Контрольная работа.

**Содержание программы ( 6класс)**

**Основы выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. ( 16ч)**

Вводное занятие. Инструкция по ТБ

Понятие о растениеводстве.Происхождение культурных растений.

Понятие о сорте. Ключевые понятия растениеводства. Значение овощеводства. Краткая характеристика основных овощных культур. Осенняя обработка почвы под овощные культуры на учебно-опытном участке. Осенние работы в овощеводстве. Уборка урожая

Уборка и учет урожая свеклы, закладка на хранение. Уборка урожая моркови и закладка на хранение. Правила осенней посадки деревьев. Подготовка плодового дерева к зиме. Обрезка плодовых деревьев

Практическая работа: «Осенняя обработка почвы

Практическая работа «Закладка на хранение свеклы».

Практическая работа: « Уборка урожая»

Практическая работа: «Закладка на хранение моркови».

Практическая работа: «Посадка плодовых деревьев».

**Кулинария (10ч)**

Санитария и гигиена

Физиология питания

Технология приготовления пищи

Сервировка стола

Заготовка продуктов

**Соединение изделий из текстильных и поделочных материалов. (19ч)**

Рукоделие . Художественные ремесла

Элементы материаловедения

Элементы машиноведения

**Технология ведения дома(2ч)**

Уход за одеждой и обувью

**Электротехнические работы (2ч)**

Электромонтажные работы

**Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных культур. (16ч)**

ТБ. Общие сведения об овощных культурах. Общие сведения о наиболее распространенных и ценных овощных культурах. Рассада. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Высадка рассады в грунт. Приемы ухода за морковью, свеклой.

Практическая работа: « Подготовка рассадных ящиков и посев семян капусты и томата».

Практическая работа: «Пикировка рассады»

Практическая работа: «Высадка рассады в грунт».

Практическая работа: «Уход за растениями капусты и томата».

Практическая работа: «Уход за растениями свёклы и моркови».

**Содержание программы . 7 класс**

**Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных культур. (8ч)**

. Осенние работы в саду. Т/б при работе на пришкольном участке. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур.

Ягодные культуры, посадка и уход. Осенняя обработка почвы. Посев озимых культур. Осенние работы в плодоводстве. Понятие о плодоводстве. Краткая характеристика плодовых деревьев. Значение плодоводства.

Характеристика ягодных растений и их размножение. Практическая работа: «Осенняя обработка почвы». Посадка ягодных кустарников и плодовых деревьев.

Уход за штамбами плодовых деревьев. Удобрение и обработка почвы приствольных кругов. Обрезка ягодных кустарников, подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка.

Практическая работа: «Размножение растений».

Практическая работа: «Посадка ягодных кустарников».

**Кулинария (6ч)**

Санитария и гигиена

Физиология питания

Технология приготовления пищи

Сервировка стола

Заготовка продуктов

**Соединение изделий из текстильных и поделочных материалов(6ч)**

Рукоделие . Художественные ремесла

Элементы материаловедения

Элементы машиноведения

**Технология ведения дома (2ч)**

Санитарно – технические работы

**Электротехнические работы(2ч)**

Электроосветительные приборы. Электроприводы.

**Творческие проектные работы (2ч)**

**Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных**

**культур.( 8 часов)**

**Содержание программы 8 класс**

**Кулинария(21ч)**

Вводное занятие. Инструкция по ТБ

Санитария и гигиена

Технология приготовления пищи

Сервировка стола

Заготовка продуктов

**Соединение изделий из текстильных и поделочных материалов (22ч)**

Рукоделие . Художественные ремесла

Элементы материаловедения

Элементы машиноведения

**Электротехнические работы (4ч)**

Электроосветительные приборы. Электроприводы.

Электротехнические устройства

**Современное производство и профессиональное образование (4ч)**

Сферы производства и разделение труда

Пути получения профессионального образования

**Творческие проектные работы(6ч)**

**Дизайн пришкольного участка(4ч)**

Литература

1.Учебник «Технология» 5,6,7,8 класс (девочки и мальчики) под редакцией В.Д.Симоненко,

«Технология» поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко

Материалы интернета

5класс

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Содержание  (разделы,темы) | Кол-во  часов | Дата проведения | | Оборудование  урока | Домашнее задание | примечание |
| План | фактич |
|  | Технология выращивания овощных и цветочно- декоративных культур. | 16ч |  |  |  |  |  |
|  | Вводный урок. ТБ при работе на пришкольном участке | 1 |  |  | Журнал по ТБ |  |  |
|  | Растениеводство и его структура. | 1 |  |  | учебник |  |  |
|  | Экскурсия на пришкольный участок. | 1 |  |  | Садовый инвентарь учебник |  |  |
|  | Способы хранения урожая овощей,клубней и луковиц. | 1 |  |  |  |  |  |
| 5-7 | Практическая работа: «Уборка и учёт урожая овощей». | 3 |  |  |  |  |  |
| 8-10 | Осенняя обработка почвы. | 3 |  |  |  |  |  |
| 11-13 | Практическая работа: «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений». | 3 |  |  | Садовый инвентарь |  |  |
| 14 | Характеристика основных видов почвы. | 1 |  |  | Садовый инвентарь |  |  |
| 15-16 | Практическая работа: «Описание видов почв на пришкольном участке» | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Кулинария .Электротехника.** | 14 |  |  |  |  |  |
| 17 | Понятие об интерьере. Требование к интерьеру. | 1 |  |  |  |  |  |
| 18 | Изучение потребности в бытовых электроприборах. | 1 |  |  |  |  |  |
| 19 | Изучение потребности в бытовых электроприборах. | 1 |  |  |  |  |  |
| 20 | Защита творческого проекта «Планирование кухни» | 1 |  |  |  |  |  |
| 21 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |  |  | тетрадь и ручка |  |  |
| 22 | Физиология питания | 1 |  |  |  |  |  |
| 23 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  |  | тетрадь и ручка |  |  |
| 24 | Практическая работа: «Дегустация блюд и оценка качества». | 1 |  |  |  |  |  |
| 25 | Пищевая ценность овощей и фруктов. | 1 |  |  |  |  |  |
| 26 | Практическая работа «Приготовление и оформление блюд из овощей и фруктов» | 1 |  |  |  |  |  |
| 27 | Значение яиц в питании человека | 1 |  |  |  |  |  |
| 28 | Приготовление блюд из яиц. Практическая работа. | 1 |  |  |  |  |  |
| 29 | Меню завтрака .Сервировка стола к завтраку. | 1 |  |  |  |  |  |
| 30 | Практическая работа: «Разработка меню завтрака» | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **Технологии исследовательской и проектной деятельности.** | 6 |  |  |  |  |  |
| 31 | Цель и задачи проекта к разделу «Кулинария». | 1 |  |  |  |  |  |
| 32 | Этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |  |  |  |
| 33 | Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака». | 2 |  |  |  |  |  |
| 34 | Защита проекта: «Приготовление воскресного завтрака». | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Технология изготовления швейных изделий.** | 4 |  |  |  |  |  |
| 35 | Понятие о стёжке, строчке, шве. | 1 |  |  |  |  |  |
| 36 | Практическая работа: «Изготовление образцов ручной работы» | 1 |  |  |  |  |  |
| 37 | Оборудование для влажно- тепловой обработки ткани. | 1 |  |  |  |  |  |
| 38 | Практическая работа. Проведение влажно- тепловых работ. | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **Художественные ремёсла.** | 9 |  |  |  |  |  |
| 39 | Знакомство с творчеством народных умельцев. | 1 |  |  |  |  |  |
| 40 | Декоративно- прикладное искусство родного края. | 1 |  |  |  |  |  |
| 41 | Понятие орнамента. | 1 |  |  |  |  |  |
| 42 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. | 1 |  |  |  |  |  |
| 43 | Практическая работа: «Изготовление образцов лоскутных узоров» | 2 |  |  |  |  |  |
| 44 | Изготовление шаблонов. | 1 |  |  |  |  |  |
| 45 | Практическая работа: «Изготовление прихватки». | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Технология выращивания овощных и цветочно- декоративных культур. Весна**. | 16 |  |  |  |  |  |
| 46 | Приёмы весенней обработки почвы. | 1 |  |  |  |  |  |
| 47 | Планирование весенних работ на участке. | 1 |  |  |  |  |  |
| 48 | Способы размножения растений. | 1 |  |  |  |  |  |
| 49 | Практическая работа: «Подготовка семян к посеву» | 1 |  |  |  |  |  |
| 50 | Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения. Сорт. | 1 |  |  |  |  |  |
| 51-52 | Практическая работа: «Посевы и посадки овощей и цветочно-декоративных культур». | 2 |  |  |  |  |  |
| 53 | Виды и применение севооборотов. | 1 |  |  |  |  |  |
| 54 | Практическая работа: «Составление схемы простого севооборота». | 1 |  |  |  |  |  |
| 55-57 | Озеленение территории школьного двора. | 3 |  |  |  |  |  |
| 58-61 | Практическая работа: «Посадка декоративных растений». | 4 |  |  |  |  |  |
| 62 | Итоговая контрольная работа. | 1 |  |  |  |  |  |
| 63 | Анализ контрольной работы. | 1 |  |  |  |  |  |
|  | Резерв- 5 часов |  |  |  |  |  |  |

6класс

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Содержание  (разделы,темы) | Кол-во  часов | Дата проведения | | Оборудование  урока | Домашнее задание | примечание |
| План | фактич |
|  | Технология выращивания овощных и цветочно – декоративных культур. | 16ч |  |  |  |  |  |
|  | Вводный урок. ТБ при работе на пришкольном участке .Понятие сорт,селекция. | 1 |  |  | Журнал по ТБ |  |  |
|  | Виды овощей семейства паслёновые. | 1 |  |  | учебник |  |  |
| 3-5 | Практическая работа: «Уборка картофеля, отбор и закладка на хранение». | 3 |  |  | Садовый инвентарь учебник |  |  |
| 6 | Виды овощей семейства тыквенные. | 1 |  |  |  |  |  |
| 7-9 | Практическая работа: «Уборка и учёт урожая кабачков». | 3 |  |  |  |  |  |
| 10 | Виды сооружений защищённого грунта. | 1 |  |  |  |  |  |
| 11-13 | Практическая работа: «Осенняя обработка почвы». | 3 |  |  | Садовый инвентарь |  |  |
| 14-16 | Практическая работа: «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений». | 3 |  |  | Садовый инвентарь |  |  |
|  | **Технология домашнего хозяйства**. | 2 |  |  |  |  |  |
| 17 | Интерьер жилого дома. | 1 |  |  |  |  |  |
| 18 | Практическая работа: «Уход за комнатными растениями в коридорах школы». | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **Технологии проектной деятельности.** | 4 |  |  |  |  |  |
| 19-21 | Работа над проектом «Растения в интерьере жилого дома». | 3 |  |  |  |  |  |
| 22 | Защита творческого проекта « Растения в интерьере жилого дома». | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **Кулинария.** | 11 |  |  | тетрадь и ручка |  |  |
| 23 | Виды круп, применяемые в питании человека. | 1 |  |  |  |  |  |
| 24 | Практическая работа: «Технология приготовления каши». | 1 |  |  | тетрадь и ручка |  |  |
| 25 | Пищевая ценность рыбы. | 1 |  |  |  |  |  |
| 26 | Практическая работа: «Технология приготовления блюд из рыбы». | 1 |  |  |  |  |  |
| 27 | Виды мяса. | 1 |  |  |  |  |  |
| 28 | Практическая работа: «Приготовление блюд из мяса». | 1 |  |  |  |  |  |
| 29 | Классификация супов. | 1 |  |  |  |  |  |
| 30-31 | Практическая работа: «Приготовление окрошки». | 2 |  |  |  |  |  |
| 32 | Меню обеда. | 1 |  |  |  |  |  |
| 33 | Практическая работа: «Сервировка стола к обеду» | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **Технологии проектной деятельности.** | 5 |  |  |  |  |  |
| 34 | Постановка цели и задач для проекта к разделу «Кулинария» | 1 |  |  |  |  |  |
| 35-36 | Работа над проектом «Приготовление воскресного семейного обеда» | 2 |  |  |  |  |  |
| 37-38 | Защита проекта: «Приготовление воскресного обеда». | 2 |  |  |  |  |  |
|  | **Технология изготовления швейных изделий.** | 8 |  |  |  |  |  |
| 39 | Производство текстильных материалов из химических волокон.. | 1 |  |  |  |  |  |
| 40 | Практическая работа: «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон». | 1 |  |  |  |  |  |
| 41 | Понятие о плечевой одежде. | 1 |  |  |  |  |  |
| 42 | Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия. | 1 |  |  |  |  |  |
| 43 | Понятие о моделировании одежды. | 1 |  |  |  |  |  |
| 44 | Моделирование выкройки проектного изделия. Практическая работа.. | 1 |  |  |  |  |  |
| 45 | Знакомство со швейной машинкой. | 1 |  |  |  |  |  |
| 46 | Уход за швейной машинкой. | 1 |  |  |  |  |  |
|  | **. Технология выращивания овощных и цветочно- декоративных культур. Весна**. | 17 |  |  |  |  |  |
| 47 | Технологии выращивания растений рассадным способом. | 1 |  |  |  |  |  |
| 48-51 | Практическая работа: «Выбор культур для выращивания рассадным способом и посев семян.». | 4 |  |  |  |  |  |
| 52 | Современные укрывные материалы .Подкормки. | 1 |  |  |  |  |  |
| 53 | Практическая работа: «Установка плёночных укрытий». | 1 |  |  |  |  |  |
| 54 | Подготовка посадочного материала. | 1 |  |  |  |  |  |
| 55-59 | Практическая работа. Высадка рассады в грунт. | 4 |  |  |  |  |  |
| 60 | Защита растений от болезней и вредителей. | 1 |  |  |  |  |  |
| 61-64 | Практическая работа: «Уход за растениями». | 4 |  |  |  |  |  |
| 65 | Итоговая контрольная работа. | 1 |  |  |  |  |  |
| 66 | Анализ контрольной работы. | 2 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Резерв-2 часа |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

8 класс

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов | Дата проведения | | Оборудова  ние | Дом.  задание | примечание |
| план | факт |
| **Сельский дом(11часов)** | | | | | | | |
| 1 | Планирование приусадебного участка. Вводный урок ТБ | 1 |  |  |  |  |  |
| 2. | Внутренняя планировка дома и его благоустройство. | 1 |  |  |  |  |  |
| 3. | Архитектурно- конструктивные элементы дома. | 1 |  |  |  |  |  |
| 4. | Строительные материалы. | 1 |  |  |  |  |  |
| 5-8 | Проект на тему «Спроектировать участок с приусадебным участком». | 4 |  |  |  |  |  |
| 9-11 | Проект на тему «Эскизный проект одноквартирного дома». | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Основы домашней экономики | 13 |  |  |  |  |  |
| 12 | Семья и экономика. | 1 |  |  |  |  |  |
| 13 | Бюджет. | 1 |  |  |  |  |  |
| 14 | Расходы на питание. | 1 |  |  |  |  |  |
| 15-16. | Расходы на жильё. | 2 |  |  |  |  |  |
| 17-18. | Расходы на оплату коммунальных услуг. | 2 |  |  |  |  |  |
| 19 | Рациональные вещевые потребности. | 1 |  |  |  |  |  |
| 20. | Обязательные платежи. | 1 |  |  |  |  |  |
| 21 | Менеджмент и маркетинг в домашней экономике.. | 1 |  |  |  |  |  |
| 22. | Предпринимательство в семейной экономике. | 1 |  |  |  |  |  |
| 23. | Экономика приусадебного хозяйства. | 1 |  |  |  |  |  |
| 24 | Информационные технологии в домашней экономике. | 1 |  |  |  |  |  |
| . | Творческий проект на тему: «Бюджет семьи». | 7 |  |  |  |  |  |
| 25-29. | Творческий проект на тему: «Бюджет семьи»- работа над проектом. | 5 |  |  |  |  |  |
| 30-31. | Защита проекта «Бюджет семьи». | 2 |  |  |  |  |  |
| 32 | Итоговая контрольная работа. | 1 |  |  |  |  |  |
| 33.. | Анализ контрольной работы. | 1 |  |  |  |  |  |
| 34 | Итоговый урок. | 1 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сельский дом. (34 часа.)**  **Тематический план. 7 класс.** | | | | | | | | |
| **Сроки** | | | | **№ урока** | **Тема** | | |  |
| **I. Интерьер жилого дома (13 часов).** | | | | | | | | |
|  | |  | | 1. | Интерьер дома. | | |  |
|  | |  | | 2. | Основы технологии оклейки помещений. | | |  |
|  | |  | | 3. | Основы технологии малярных работ. | | |  |
|  | |  | | 4 | Основы технологии плиточных работ. | | |  |
|  | |  | | 5. | Комнатные растения в интерьере квартиры. | | |  |
|  | |  | | 6,7,8 | Разновидности комнатных растений. | | |  |
|  | |  | | 9,10,  11 | Уход за комнатными растениями. | | |  |
|  | |  | | 12,13 | Роль комнатных растений в жизни человека. | | |  |
| **II. Кулинария (6 часов).** | | | | | | | | |
|  | |  | | 1. | Физиология питания. | | |  |
|  | |  | | 2. | Разнообразие блюд. | | |  |
|  | |  | | 3. | Заготовка продуктов. | | |  |
|  | |  | | 4. | Домашнее консервирование. | | |  |
|  | |  | | 5. | Приготовление обеда в походе. | | |  |
|  | |  | | 6. | Расходы на питание. | | |  |
| **III. Человек и его здоровье (5 часа).** | | | | | | | | |
|  | |  | | 1. | Гигиена одежды. | | |  |
|  | |  | | 2. | Гигиена питания. | | |  |
|  | |  | | 3. | Гигиена жилища, дома. | | |  |
|  | |  | | 4,5 | Формула здоровья. | | |  |
| **IV. Творческая проектная деятельность на тему «Человек и его здоровье» (10 часов).** | | | | | | | | |
|  |  | | 1,2,  3,4 | | | Подготовительный этап. |  |  |
|  |  | | 5,6,  7,8 | | | Технологический этап. |  |  |
|  |  | | 9,10 | | | Контрольный этап. |  |  |