

Муниципальное образование Крыловский район  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа №13  
хутора Тверского муниципального образования Крыловский район

УТВЕРЖДЕНО:  
решением педагогического совета  
от «30» августа 2021 г. протокол №1  
Председатель  
директор МБОУ ООШ №13 Бабина О.И.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По технологии**

Уровень образования (класс): основное общее образование (5-8 класс)

количество часов: 238 (5 кл.-68 ч; 6 кл.-68 ч; 7 кл.-68 ч; 8 кл.-34 ч).

Учитель **Бутенко Ольга Николаевна**

Программа разработана в соответствии и на основе ФГОС основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ ООШ №13 утверждённой приказом № 39 от 29.08.2016 года; на основе программы авторов учебно-методического комплекта по технологии 5-8 классы Н. В. Сеница, П. С. Самородский. - М.: Вентана-Граф 2015.

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии по данной рабочей программе способствует формированию у учащихся личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, соответствующих требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

**Личностные результаты отражают в соответствии с Программой воспитания МБОУ ООШ №13 и соответствуют систематизации основных направлений воспитательной деятельности, определенной в разделе "Обновление воспитательного процесса с учетом современных достижений науки и на основе отечественных традиций" Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р)**

Личностные результаты отражают сформированность в том числе в части:

## **1. Патриотическое воспитание:**

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

## **2. Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

## **3. Эстетическое воспитание:**

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

## **4. Ценности научного познания и практической деятельности:**

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

## **5. Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

## **6. Трудовое воспитание:**

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

## **7. Экологическое воспитание:**

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**Формируемые универсальные учебные действия.**

**Раздел. «Технологии сельскохозяйственного труда»**

*Выпускник научится:*

- Планировать осенние работы на учебно-опытном участке, в теплице, в школьном саду и в личном подсобном хозяйстве работы. Выполнять основные технологические приемы уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды.
- Подбирать способы подготовки семян к посеву, калибровка.
- Планировать и разбивать цветник, с учётом светового режима, состава почвы и т.д.
- Определять всхожесть семян, подготавливать их к посеву.
- Вычислять себестоимость сельскохозяйственной продукции. Составлять бизнес-план.
- Оценивать урожайность основных сортов и культур.

### **Раздел «Электротехника»**

*Выпускник научится:*

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

### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник получит возможность научиться:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

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

*Выпускник научится:*

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с

содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

### **5 класс**

#### **Раздел. «Технологии сельскохозяйственного труда»**

##### **Тема 1. Растениеводство-осенние работы**

*Теоретические сведения.* Корнеплоды моркови и свеклы, правила уборки и хранения корнеплодов. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнический прием осенней обработки почвы: ручной и с помощью техники. Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая. Сбор семян цветочных культур. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

*Практические работы:* Уборка и учет урожая выращенных культур. Внесение органических удобрений. Ручная обработка почвы.

##### **Тема 2. Растениеводство-весенние работы**

*Теоретические сведения.* Климатические особенности нашей местности. Трудности выращивания культур. Выбор культур для весенних посадок. Планирование и размещение на УОУ. Определение качества семян. Подготовка семян к посеву. Взаимосвязь культурного растения и природной среды. Знакомство с биологическими особенностями бобовых культур. Размножение растений семенами. Правила ухода: мульчирование, полив, рыхление. Проведение наблюдений за развитием растений. Агротехнический прием весенней обработки почвы: ручной и с помощью техники.

*Практические работы:*

Ручная обработка почвы. Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений. Посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковичками.

#### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

*Практическая работа:*

Планировка кухни.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделия.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия: «этап», «деталь», «заготовка», «сборка», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.*

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

### **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.**

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы

*Практическая работа:* Планирование слесарных работ.

### **Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов».**

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

#### **Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

*Практические работы:* Выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка, лакирование древесины

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Лабораторно-практическая работа.* Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

#### **Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа:*

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

#### **Тема 3. Швейная машина**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно – практическая работа:*

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов машинных работ. Технология пошива подушки для стула. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Тема 5. Художественные ремёсла.**

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

*Лабораторно-практическая и практические работы:* Создание схемы вышивки крестом и выполнение образцов вышивки.

### **Раздел « Кулинария»**

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Понятие «санитария», и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при использовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

#### **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

#### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Пищевая(питательная)ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработка овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Приготовление винегрета.

#### **Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Приготовление блюда из яиц.

#### **Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Складывание салфеток.

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

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический



(заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

## **6 класс**

### **Раздел. «Технология сельскохозяйственного труда»**

#### **Тема 1. Растениеводство-осенние работы**

*Теоретические сведения.* Однолетние и многолетние овощные культуры, цветочно-декоративные, выращиваемые на участке. Правила уборки и учета урожая, отбора и хранения семенников. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Особенности обработки почвы на полях севооборота. Понятие о мелиорации сельскохозяйственных угодий. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Виды удобрений. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая.

*Практические работы:* Уборка и учет урожая выращенных культур. Внесение органических удобрений. Ручная обработка почвы.

#### **Тема 2. Растениеводство-весенние работы**

*Теоретические сведения.* Основные агротехнические приемы выращивания растений с учетом их биологических особенностей. Понятие о сорте, его продуктивности. Основные агротехнические приёмы выращивания растений с учётом их биологических особенностей. Взаимосвязь культурного растения и природной среды. Понятие о фенологических фазах развития сельскохозяйственных растений. Ручная обработка почвы. Внесение органических удобрений. Подготовка семян к посеву. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов. Агротехнические приемы ухода за культурными растениями. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка. Защита растений от вредителей. Способы размножения многолетних цветов: черенкование, делением куста, луковицами. Выполнение дизайн проекта на клумбе.

*Практические работы:* Ручная обработка почвы. Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами.

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

## **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

## **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование изделий из древесины.

### **Тема 2. «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов»**

*Теоретические сведения.* Токарный станок для вытачивания изделий из древесины:

устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь.

Понятие о современных токарных станках.

### **Тема 3. «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**

*Теоретические сведения.* Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы.

Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката.

Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

## **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

## **Тема 3. «Моделирование одежды»**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.

Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Уход за швейной машиной.

## **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных работ. Изготовление образцов машинных работ. Обработка мелких деталей. Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины; боковых срезов и нижнего среза изделия. Технология пошива подушки для стула.

### **Тема 6. Художественные ремёсла**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы:*

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

## **Раздел « Кулинария »**

### **Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

*Лабораторно-практические работы:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

### **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические работы:*

Приготовление блюда из рыбы.

### **Тема 3. Блюда из мяса и птицы**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу

*Лабораторно-практические работы:*

Приготовление блюда из мяса или рыбы.

### **Тема 4. Первые блюда**

*Теоретические сведения.* Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Лабораторно-практические работы:*

Приготовление окрошки.

### **Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности

*Лабораторно-практические работы:*

Исследование состава обеда.

## **Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Совок», «Наряд для семейного обеда», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

## **7 класс**

### **Раздел. «Технология сельскохозяйственного труда»**

#### **Тема 1. «Основы агротехники в теплице-осенние работы»**

*Теоретические сведения.* Понятие защищенного грунта. Типы сооружений теплицы. Элементы конструкции теплицы. Характеристика территории тепличного школьного хозяйства. Внутреннее оборудование теплицы. Параметры искусственного микроклимата. Световой режим. Воздушный режим. Тепловой режим. Техническое отопление. Водный режим. Состав воздуха. Почвосмеси, их состав. Технология гидропоники. Питательные элементы и удобрения. Подкормка растений. Сравнительная характеристика органических и минеральных удобрений. Комплексные удобрения. Изучение состава раствора для подкормки рассады.

Многообразие комнатных растений. Определение комнатных растений. Представление о комнатных растениях и их роли в жизни человека. История комнатного цветоводства. Основные группы комнатных растений. Принципы размещения комнатных растений. Приемы систематического ухода за комнатными растениями. Болезни и вредители комнатных растений.

*Практические работы:* Определение размера площади теплицы и количества семян, необходимых для обеспечения её рассадой овощных культур. Составление питательной почвосмеси для выращивания растений. Изучение состава раствора для подкормки рассады. Изготовления средства для защиты растений на основе древесной золы.

## **Тема 2. . «Основы агротехники в теплице-весенние работы»**

*Теоретические сведения.* Способы подготовки семян к посеву, калибровка. Определение всхожести семян. Агротехника овощных культур в защищенном грунте.

Способы борьбы с вредителями и инфекциями в условиях теплицы. Насекомые – вредители. Инфекционные заболевания. Полезные насекомые. Экологически чистые средства, используемые для защиты овощных культур от вредителей и заболеваний в теплице. Изготовление средства для защиты растений на основе древесной золы.

Организация и планирование производства сельскохозяйственной продукции в личном подсобном хозяйстве. Понятие себестоимости сельскохозяйственной продукции. Рентабельность производства сельскохозяйственной продукции в теплице. Бизнес-план.

Способы выращивания рассады в теплице. Высадка рассады. Агротехнические приемы ухода за культурными растениями. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка

*Практические работы:* Составление растворов для замачивания семян. Изготовление экологического средства для защиты растений. Составление бизнес-плана для теплицы. Составление плана размещения культур в теплице

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Изготовление схемы размещения коллекции фото.

### **Тема 2. Гигиена жилища**

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Генеральная уборка кабинета технологии.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

## **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего инструмента.

Развод зубьев пилы.

Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка и развод зубьев пилы. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

### **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.**

*Теоретические сведения.* Классификация и термическая обработка сталей.

Правила безопасной работы при термообработке сталей.

Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

### **Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.**

*Теоретические сведения.* Токарно-винторезные станки и их назначение.

Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.

Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.

Информация о токарных станках с ЧПУ.

### **Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Создание декоративно-прикладного изделия из проволоки.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

## **Тема 3. Моделирование одежды**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.

## **Тема 4. Швейная машина.**

*Теоретические сведения.* Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Изготовление образцов машинных швов

## **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Изготовление образцов машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Примерка изделия. Обработки юбки после примерки

## **Тема 6. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов.



Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление блюд из творога.

### **Тема 2. Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление блинчиков. Исследование качества муки.

### **Тема 3. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Приготовление сладких блюд.

### **Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Составление букета из конфет и печенья.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Лопаточка декоративная», «Совок», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

## **8 класс**

### **Раздел «Технология сельскохозяйственного труда»**

#### **Тема 1 «Элементы садоводства. Школьный сад» - осень**

*Теоретические сведения.* Направления садоводства в регионе (яблони), на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в плодоводстве. Ведущие плодовые культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технология выращивания саженцев плодовых деревьев. Что такое привой и подвой. Понятие о системах земледелия.

Лесозащитные полосы. Плодовые деревья в школьном саду. Основные правила ухода за плодовыми деревьями. Выращивание винограда, абрикоса в нашем регионе. Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Принцип построения, ведение и освоение севооборота. Подбор культур и чередование их в севообороте. Понятие о биологической и хозяйственной спелости сельскохозяйственных культур. Фазы спелости и признаки созревания. Время, сроки и способы уборки плодов. Хранение плодовой и другой сельскохозяйственной продукции плодоводства. Требования к условиям хранения.

Профессии, связанные с выращиванием растений, сортоиспытанием.

*Практическая работа:* Осенняя обрезка плодовых деревьев. Уборка яблок в школьном саду

## **Тема 2 «Элементы садоводства. Школьный сад» - весна**

*Теоретические сведения.* Уход за садом весной. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививка плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.

Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых растений.

*Практические работы.* Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Экология жилища.**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

### **Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

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

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины – автомат, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

### **Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для

электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ

*Лабораторно-практические и практические работы:* Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

### **Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

*Теоретические сведения.* Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

## **Раздел «Семейная экономика»**

### **Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом ее состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров.

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

### **Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

### **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику

профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

*Лабораторно-практические и практические работы:* Выбор профессии.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

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

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

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



## Примерное тематическое планирование

№	Раздел	Кол-во часов	Основные направления воспитательной деятельности
	<b>5 класс</b>		
1	Технология сельскохозяйственного труда	12	5, 6,7
2	Технологии домашнего хозяйства	1	3, 4, 6
3	Электротехника	1	4, 6
4	Технологии обработки конструкционных материалов	13	3, 4, 5, 6
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	3, 4, 5, 6
6	Кулинария	5	4, 6
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	2, 4, 5, 6
	<b>6 класс</b>		
1	Технология сельскохозяйственного труда	12	5, 6,7
2	Технологии домашнего хозяйства	4	3, 4, 6
3	Технологии обработки конструкционных материалов	11	3, 4, 5, 6
4	Создание изделий из текстильных материалов	20	3, 4, 5, 6
5	Кулинария	5	4, 6
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	2, 4, 5, 6
	<b>7 класс</b>		
1	Технология сельскохозяйственного труда	12	5, 6,7
2	Технологии домашнего хозяйства	3	3, 4, 6
3	Электротехника	1	1, 4, 6
4	Технологии обработки конструкционных материалов	11	3, 4, 5, 6
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	3, 4, 5, 6
6	Кулинария	5	4, 6
7	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	2, 4, 5, 6
	<b>8 класс</b>		
1	Технология сельскохозяйственного труда	6	5, 6,7
2	Технологии домашнего хозяйства	4	3, 4, 6
3	Электротехника	8	1, 4, 6
4	Семейная экономика	6	2, 6
5	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	6
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	8	2, 4, 5,6

## 5 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технология сельскохозяйственного труда» (12 ч)</b>		
Тема 1. «Растениеводство-осенние работы» (6 ч)	Корнеплоды моркови и свёклы, правила уборки и хранения корнеплодов. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнический приём осенней обработки почвы: ручной и с помощью техники. Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая. Сбор семян цветочных культур. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.	<p>Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учётом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы уборки урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Анализировать результаты опытов. Оценивать урожайность основных сортов и культур.</p> <p>Понятие корнеплод. Правила уборки и хранения корнеплодов. Овощехранилище. Понятие об урожае и урожайности. . Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Сбор семян цветочных растений и условия их хранения. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.</p>
Тема 2. «Растениеводство-весенние работы» (6 ч)	Климатические особенности нашей местности. Трудности выращивания культур. Выбор культур для весенних посадок. Планирование и размещение на УОУ. Определение качества семян. Подготовка семян к посеву. Взаимосвязь культурного растения и природной среды. Знакомство с биологическими особенностями бобовых культур. Размножение растений семенами. Правила ухода: мульчирование, полив, рыхление. Проведение наблюдений за развитием растений.	Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учётом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборки урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Агротехнический приём весенней обработки почвы: ручной и с помощью техники.	фенологические наблюдения. Сроки посева культур, характеристика высаживаемых растений, приёмы ухода за растениями, порядок выполнения. Правила ухода за цветочно-декоративными растениями, их биологические особенности.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)</b>		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
<b>Раздел «Электротехника» (1 ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (13ч)</b>		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (8ч)	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>«заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.</p> <p>Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.</p> <p>Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.</p> <p>Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда</p>	<p>Определять породы древесины.</p> <p>Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.</p> <p>Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия</p>
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2ч)	<p>Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.</p> <p>Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.</p> <p>Правила безопасной работы</p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.</p> <p>Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.</p> <p>Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p> <p>Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками</p>
Тема «Технологии машинной обработки металлов	Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.	Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
и искусственных материалов» (1ч)	Правила безопасной работы на сверлильном станке	на сверлильном станке
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч)	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		производства и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с	Определять способ подготовки данного вида ткани к

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<p>изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий.</p>	<p>раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)	
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
<b>Раздел «Кулинария» (5ч)</b>		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (0,5 ч)	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
Тема «Здоровое питание» (0,5 ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема «Бутерброды и	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.	Готовить и оформлять бутерброды.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
горячие напитки» (1ч)	<p>Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (1ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды.</p> <p>Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.</p> <p>Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных,</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов
Тема «Блюда из яиц» (1ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (1ч)	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный),	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

## 6 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел « Технологии сельскохозяйственного труда» (растениеводство) (12ч)</b>		
Тема 1.«Растениеводство-осенние работы» (6 ч)	Однолетние и многолетние овощные культуры, цветочно-декоративные, выращиваемые на участке. Правила уборки и учета урожая, отбора и хранения семенников. Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Особенности обработки почвы на полях севооборота. Понятие о мелиорации сельскохозяйственных угодий. Способы повышения почвенного	Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учётом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы уборки урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных сортов и культур. Понятие корнеплод. Правила уборки и



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>плодородия и защиты почв от эрозии. Виды удобрений. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая.</p>	<p>хранения корнеплодов. Овощехранилище. Понятие об урожае и урожайности. Агротехнический прием осенней обработки почвы: ручной и с помощью техники (мотоблок). Безопасность труда при обработке почвы. Сбор семян цветочных растений и условия их хранения. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Способы улучшения плодородия почв. Значение лесонасаждений для защиты почв от эрозии. Сбор семян цветов, сортировка и очистка. Условия хранения семян. Проводить фенологические наблюдения.</p>
<p>Тема 2.«Растениеводство-весенние работы» (6 ч)</p>	<p>Основные агротехнические приемы выращивания растений с учетом их биологических особенностей. Понятие о сорте, его продуктивности. Основные агротехнические приёмы выращивания растений с учётом их биологических особенностей. Взаимосвязь культурного растения и природной среды. Понятие о фенологических фазах развития сельскохозяйственных растений. Ручная обработка почвы. Внесение органических удобрений. Подготовка семян к посеву. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов. Агротехнические приемы ухода за культурными растениями. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка. Защита растений от вредителей. Способы размножения многолетних цветов: черенкование, делением куста, луковицами. Выполнение дизайн проекта на клумбе</p>	<p>Знать направления растениеводства; технологии производства продукции растениеводства. Изучать овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Находить и предъявлять информацию о значении весенней обработки почвы. Знать правила техники безопасности при обработке почвы. Подбирать способы подготовки семян к посеву, калибровка. Определять всхожесть семян. Производить посев семян в грунт. Уметь подбирать и мульчирующий материал. Знать особенности ухода за овощными культурами в весенне-летний период. Изучать способы размножения растений; приемы выращивания растений, агротехнику. Планировать и разбивать цветник, с учётом светового режима, состава почвы и т.д.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)</b>		
Тема «Интерьер жилого дома» (2ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера.</p> <p>Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера.</p> <p>Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.</p> <p>Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (2ч)	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере.</p> <p>Размещение комнатных растений в интерьере.</p> <p>Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями.</p> <p>Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (11ч)</b>		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч)	<p>Заготовка древесины. Лесоматериалы.</p> <p>Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.</p> <p>Производство пиломатериалов и области их применения.</p> <p>Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.</p> <p>Конструирование и моделирование изделий из древесины.</p> <p>Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия.</p> <p>Технологическая карта</p>	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины.</p> <p>Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы.</p> <p>Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (2ч)	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	Изучать устройство токарного станка.
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (3 ч)	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля.
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20 ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Моделирование одежды» (2 ч)	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
Тема «Швейная машина» (2 ч)	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		<p>верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
<b>Раздел «Кулинария» (5ч)</b>		
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (1ч)	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов»	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<p>моря» (1ч)</p>	<p>Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p>
<p>Тема «Блюда из мяса и птицы» (1ч)</p>	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу</p>	<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема «Первые блюда» (1ч)	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p>
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (1 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p>
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>		
Тема «Исследовательская»	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных	Знакомиться с примерами творческих проектов



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
и созидательная деятельность» (16 ч)	<p>и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p> <p>Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>шестиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

## 7 класс (68 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технология сельскохозяйственного труда» (12ч)</b>		
Тема «Основы агротехники в	Понятие защищенного грунта. Типы сооружений теплицы.	Планировать осенние работы в теплице и в

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
<p>теплице - осенние работы» (6 ч)</p>	<p>Элементы конструкции теплицы. Характеристика территории тепличного школьного хозяйства. Внутреннее оборудование теплицы. Параметры искусственного микроклимата. Световой режим. Воздушный режим. Тепловой режим. Техническое отопление. Водный режим. Состав воздуха. Почвосмеси, их состав. Технология гидропоники. Питательные элементы и удобрения. Подкормка растений. Сравнительная характеристика органических и минеральных удобрений. Комплексные удобрения.</p> <p>Изучение состава раствора для подкормки рассады.</p> <p>Многообразие комнатных растений. Определение комнатных растений. Представление о комнатных растениях и их роли в жизни человека. История комнатного цветоводства. Основные группы комнатных растений. Принципы размещения комнатных растений. Приемы систематического ухода за комнатными растениями. Болезни и вредители комнатных растений.</p>	<p>личном подсобном хозяйстве. Знать типы сооружений теплицы, элементы конструкции теплицы. Характеризовать территории тепличного школьного хозяйства. Представлять внутреннее оборудование теплицы, параметры искусственного микроклимата, световой режим, воздушный режим, тепловой режим, Техническое отопление. Водный режим. Состав воздуха.</p> <p>Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Способы улучшения плодородия почв. Ознакомление с технологией гидропоники. Питательные элементы и удобрения. Уметь правильно производить подкормку растений. Давать сравнительную характеристику органических и минеральных удобрений; комплексные удобрения. Изучать состав раствора для подкормки рассады. Находить и представлять информацию о многообразии комнатных растений. Определять комнатные растения. Иметь представление о комнатных растениях и их роли в жизни человека. Знать историю комнатного цветоводства; основные группы комнатных растений. Принципы размещения комнатных растений. Уметь систематически ухаживать за комнатными растениями. Находить и предъявлять информацию о вредителях комнатных растений и способах борьбы с ними.</p>

<p><b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b></p>	<p><b>Основное содержание материала темы</b></p>	<p><b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b></p>
<p>Тема « Основы агротехники в теплице - весенние работы» (6 ч)</p>	<p>Способы подготовки семян к посеву, калибровка. Определение всхожести семян. Агротехника овощных культур в защищенном грунте. Способы борьбы с вредителями и инфекциями в условиях теплицы. Насекомые – вредители. Инфекционные заболевания. Полезные насекомые. Экологически чистые средства, используемые для защиты овощных культур от вредителей и заболеваний в теплице. Изготовление средства для защиты растений на основе древесной золы. Организация и планирование производства сельскохозяйственной продукции в личном подсобном хозяйстве. Понятие себестоимости сельскохозяйственной продукции. Рентабельность производства сельскохозяйственной продукции в теплице. Бизнес-план. Способы выращивания рассады в теплице. Высадка рассады. Агротехнические приемы ухода за культурными растениями. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка</p>	<p>Определять всхожесть семян, подготавливать их к посеву. Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Сроки посева культур, характеристика высаживаемых растений, приемы ухода за растениями, порядок выполнения.</p> <p>Ознакомление со способами борьбы с вредителями и инфекциями в условиях теплицы. Знакомиться с насекомыми – вредителями и полезными насекомыми. Уметь распознавать инфекционные заболевания и знать, как с ними бороться. Находить и представлять информацию о экологически чистых средствах, используемых для защиты овощных культур от вредителей в теплице. Вычислять себестоимость сельскохозяйственной продукции. Составлять бизнес-план. Характеристика местных почв. Понятие о севообороте и плодородии почвы. Ознакомление со способами обработки почвы, учитывая систему севооборота: ручной и с помощью техники (мотоблок). Безопасность труда при обработке почвы. Подбирать способы выращивания рассады в теплице. Знать особенности ухода за овощными</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		культурами в весенне-летний период
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</b>		
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 ч)	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом». Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер
Тема «Гигиена жилища» (1ч)	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений
<b>Раздел «Электротехника» (1ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы»	Электрические бытовые приборы для уборки и создания	Изучать потребность в бытовых электроприборах

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
(1 ч)	микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата	для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи
<b>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (11 ч)</b>		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (4ч)	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.	Определять плотность древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера. Выполнять заточку и развод зубьев пилы. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (2ч)	Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником.
Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2ч)	Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила	Знакомиться с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.</p> <p>Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.</p> <p>Информация о токарных станках с ЧПУ.</p>	
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (3 ч)	<p>Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.</p> <p>Простейшие декоративно-прикладные изделия из металла</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов</p>	<p>Переводить рисунок на изделие и выполнять декоративно-прикладную резьбу на изделиях из древесины.</p> <p>Выбирать и исследовать материалы и заготовки с учётом декоративных и технологических свойств.</p> <p>Создавать простейшие декоративно-прикладные изделия из металла</p>
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)</b>		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	<p>Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения.</p> <p>Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей.</p> <p>Определять сырьевой состав тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о шёлкоткачестве.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж прямой юбки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды</p>

<p><b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b></p>	<p><b>Основное содержание материала темы</b></p>	<p><b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b></p>
<p>Тема «Моделирование одежды» (2 ч)</p>	<p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках</p>
<p>Тема «Швейная машина» (1 ч)</p>	<p>Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза</p>	<p>Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обмётывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (7 ч)</p>	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный</p>	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.</p>

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
	<p>с закрытыми срезами и с открытым срезом.  Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии.  Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.  Подготовка и проведение примерки поясной одежды.  Устранение дефектов после примерки.  Технология обработки поясного изделия после примерки.  Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.  Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.  Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия</p>	<p>Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания.  Стачивать косую бейку.  Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом.  Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектном изделии.  Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.  Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.  Проводить примерку проектного изделия.  Устранять дефекты после примерки.  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки</p>
<p>Тема «Художественные ремёсла» (6 ч)</p>	<p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.  Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.  Профессия вышивальщица</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки.  Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками.  Выполнять эскизы вышивки ручными стежками.  Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и предъявлять информацию о лицевом</p>



Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом
<b>Раздел «Кулинария» (5 ч)</b>		
Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (1 ч)	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	<p>Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами.</p> <p>Определять срок годности кисломолочных продуктов.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания</p>
Тема «Мучные изделия» (2 ч)	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность</p>

<b>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</b>	<b>Основное содержание материала темы</b>	<b>Характеристики основных видов деятельности учащихся</b>
	<p>мучных изделий</p>	<p>технологических операций по приготовлению теста и выпечки.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Готовить изделия из жидкого теста.  Выбирать и готовить изделия из пресного, слоёного или песочного теста.  Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки</p>
<p>Тема «Сладкие блюда» (1 ч)</p>	<p>Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p>	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.  Осваивать безопасные приёмы труда.  Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.  Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд.  Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления</p>
<p>Тема «Сервировка сладкого стола» (1 ч)</p>	<p>Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола.  Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола.  Составлять меню.  Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.  Разрабатывать пригласительный билет с</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		помощью компьютера
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.</p> <p>Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.</p> <p>Составные части годового творческого проекта семиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>

## 8 класс (34 ч)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
<b>Раздел «Технология сельскохозяйственного труда» (6 ч)</b>		
Тема «Элементы садоводства. Школьный сад» - осень (3 ч)	<p>Направления садоводства в регионе (яблони), на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в плодоводстве. Ведущие плодовые культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технология выращивания саженцев плодовых деревьев. Что такое привой и подвой. Понятие о системах земледелия.</p> <p>Лесозащитные полосы. Плодовые деревья в школьном саду. Основные правила ухода за плодовыми деревьями. Выращивание винограда, абрикоса в нашем регионе. Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Принцип построения, ведение и освоение севооборота. Подбор культур и чередование их в севообороте. Понятие о биологической и хозяйственной спелости сельскохозяйственных культур. Фазы спелости и признаки созревания. Время, сроки и способы уборки плодов. Хранение плодовой и другой сельскохозяйственной продукции плодоводства. Требования к условиям хранения.</p> <p>Профессии, связанные с выращиванием растений, сортоиспытанием.</p>	Планировать осенние работы в школьном саду и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы уборки урожая с учётом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Оценивать урожайность основных сортов и культур.
Тема «Элементы садоводства. Школьный сад» - весна (3 ч)	Уход за садом весной. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививка плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.	Планировать весенние работы в школьном саду и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приёмы выращивания

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Профессии, связанные с технологиями выращивания плодовых растений.	растений. Сроки высадки деревьев, их характеристика, приёмы ухода. Правила и особенности ухода за плодовыми деревьями в весенне-летний период. Знать их биологические особенности. Защита растений от болезней и вредителей. Изучать способы прививки плодовых культур. Знакомиться со способом размножения ягодных кустарников черенками.
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>		
Тема «Экология жилища» (2 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (2 ч)	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
<b>Раздел «Электротехника» (8ч)</b>		
Тема «Бытовые электроприборы» (4ч)	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Знакомиться со способом защиты электронных

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	<p>принцип действия электрического фена.</p> <p>Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p> <p>Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения*</p>	<p>приборов от скачков напряжения*</p>
<p>Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (2ч)</p>	<p>Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.</p> <p>Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме.</p> <p>Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.</p> <p>Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.</p> <p>Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p>Читать простые электрические схемы. Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах её сборки.</p> <p>Знакомиться с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.</p> <p>Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях</p>
<p>Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (1ч)</p>	<p>Схема квартирной электропроводки.* Работа счётчика электрической энергии.* Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.* Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.* Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека*</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.* Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.* Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики*</p>
<p><b>Раздел «Семейная экономика» (6 ч)</b></p>		
<p>Тема «Бюджет семьи» (6 ч)</p>	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учётом её состава. Анализировать</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров*	качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность*
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)</b>		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)</b>		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

методического объединения  
 ЭШ № 13  
 . № 1

за Н. П.

Согласовано:  
 Заместитель директора по УВР  
 \_\_\_\_\_/Павленко О.А  
 30 августа 2021 года