

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Родионово-Несветайского района
«Кутейниковская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Кутейниковская СОШ»)

Рассмотрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от 27.08.2021 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Кутейниковская СОШ»
Приказ № 128 от 30.08.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии

для 5,6,7,8,9 классов основного общего образования
Учитель: Моисеенко Ирина Николаевна

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии Н.В.Синица, В.Д. Симоненко 5-7 классы; А.Т. Тищенко, Н.В. Синица 8-9 классы, что соответствует Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования. Обеспечена УМК: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко Технология. Технологии ведения дома. 5 класс - Москва Издательский центр «Вентана Граф» 2015; 6 класс - Москва Издательский центр «Вентана Граф» 2016; 7 класс - Москва Издательский центр «Вентана Граф» 2017; 8-9 классы - Москва Издательский центр «Просвещение» 2021

сл.Кутейниково
2021 – 2022 учебный год.

Пояснительная записка

Основные цели изучения учебного предмета «Технология»:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектной деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами;
- понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социальнообоснованных ценностных ориентаций.

Задачи учебного предмета:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана в соответствии с **нормативными документами:**

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 года № 273.
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17.12.2010г. № 1897 (ред. от 31.12.2015г.);
3. Федеральным перечнем учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, приказ от 28.12.2018 г. № 345;
4. Приказом Министерства просвещения РФ «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, приказ от 28.12.2018 г. № 345» от 18.05.2020 г. № 249;
5. Приказ Минпросвещения России от 23.12.2020 г. № 766 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 мая 2020г. № 254».
6. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Кутейниковская СОШ», утвержденной приказом руководителя ОО от 28.08.2020 г № 102.
7. Приказом № 132 от 30.08.2021 «О внесении изменений в ООП основного общего образования МБОУ «Кутейниковская СОШ»
8. Положением о рабочей программе учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) МБОУ « Кутейниковская СОШ», утверждённым приказом руководителя ОО от 27.08.18 г. № 122/1.
9. Учебным планом МБОУ «Кутейниковская СОШ», приказ от 30.06. 2021 № 106.
10. Календарным учебным графиком МБОУ «Кутейниковская СОШ» на 2021-2022 учебный год, приказ от 30.06.2021 г № 105.
11. Примерной программы основного общего образования по технологии под ред. Н.В.Синица, В.Д. Симоненко 5-7 классы, А.Т.Тищенко, Н.В.Синица 8-9 классы

Программа составлена на один год обучения в соответствии с материально-техническим оснащением кабинета.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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 учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

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

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

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД:

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Коммуникативные УУД:

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

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

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

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

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

В эстетической сфере:

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

В коммуникативной сфере:

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

В физиолого-психологической сфере:

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

Содержание учебного предмета 5 класс (66 ч.)

Раздел «Оформление интерьера»

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины

Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Приготовление и оформление бутербродов.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Определение свежести яиц.

Разработка меню завтрака.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Теоретические сведения. 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

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 салфетки, подушки для стула, фартука. Правила безопасной работы ножницами.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Творческие проекты:

«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Содержание учебного предмета 6 класс (70 ч.)

Раздел «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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений.

Практические работы:

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Разработка плана жилого дома.

Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола.

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Изучается пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды тепловой обработки мяса. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы:

Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов. Приготовление блюда из птицы. Приготовление заправочного супа. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование выкройки проектного изделия. Пришивание пуговицы. Изготовление образцов ручных швов.

Раздел «Художественные ремесла»

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы:

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Творческие проекты:

«Приготовление семейного завтрака», «Кухонная прихватка»

Содержание учебного предмета

7 класс (67 ч.)

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого

теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из пресного, слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник.

Раздел «Интерьер жилого помещения»

Теоретические сведения . Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды 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. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

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

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон 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.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок.

Практическая работа. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Раздел «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Практические работы.

Выполнение образца росписи на ткани.

Выполнение прямых потайных стежков. Подшивание косыми стежками. Подшивание крестообразными стежками.

Творческие проекты:

«Праздничный сладкий стол», «Умный дом».

Содержание учебного предмета 8 класс (70 ч.)

Раздел 1. Бюджет семьи

Теоретические сведения

Семья как экономическая ячейка общества. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходная и расходная части бюджета. Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Экономика приусадебного участка.

Практические работы

Описание ресурсов своей семьи, выявление возможностей их увеличения. Составление перечня товаров и услуг, которые может производить ваша семья. Определение положительных и отрицательных качеств 2-3 приобретённых вами вещей. Разработка предложений по экономии тепловой и электрической энергии в быту. Разработка рекламы на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Определение страны - изготовителя товара по штриховому коду.

Раздел 2. Технология в энергетике

Теоретические сведения

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Изучение работы домашнего электросчетчика. Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы.

Раздел 3. Технологии художественно-прикладной обработки материала

Теоретические сведения

Технология точения декоративных изделий из древесины, имеющих внутренние полости. Технология тиснения по фольге. Басма. Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла). Просечный металл. Чеканка.

Раздел 4. Технологии изготовления текстильных изделий.

Теоретические сведения

Конструирование поясной одежды. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Моделирование поясной одежды. Моделирование выкройки юбки. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. Ткани из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Технология швейных ручных работ. Подшивание прямыми потайными стежками. Подшивание косыми стежками. Подшивание крестообразными стежками.

Практические работы

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки. Подшивание прямыми потайными стежками. Подшивание косыми стежками. Подшивание крестообразными стежками.

Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.

Теоретические сведения

Индустрия питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Гидромеханические способы обработки. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Контроль потребительских качеств пищи. Виды теста и выпечки. Технология

приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Практические работы

Составление праздничного этикета.

Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства.

Теоретические сведения

Понятие о биотехнологии. Сферы применения биотехнологий. Технологии разведения животных.

Содержание учебного предмета

9 класс (34 ч.)

Раздел «Социальные технологии»

Тема 1. Специфика социальных технологий.

Сферы применения социальных технологий. Социальные технологии, применяемые при межличностной и межгрупповой коммуникации, при публичной и массовой коммуникации.

Тема 2. Социальная работа. Сфера услуг.

Социальная работа, её цели. Виды социальной работы с конкретными группами населения. Принципы социальной работы. Услуги сферы обслуживания, социальной сферы.

Тема 3. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.

Технологии работы с общественным мнением. Источники формирования и формы выражения общественного мнения. Социальные сети как технология. Содержание социальной сети. Элементы негативного влияния социальной сети на человека.

Тема 4. Технологии в сфере средств массовой информации.

Средства массовой информации (коммуникации) СМИ (СМК). Классы средств массовой информации. Технологии в сфере средств массовой информации. Элементы отрицательного воздействия СМИ на мнения и поведение людей. Информационная война.

Раздел «Медицинские технологии»

Тема 1. Актуальные и перспективные медицинские технологии.

Применение современных технологий в медицине. Медицинские приборы и оборудование. Телемедицина. Малоинвазивные операции. Роботизированная хирургия. Экстракорпоральная мембранная оксигенация. Профессии в медицине.

Тема 2. Генетика и геновая инженерия.

Понятие о генетике и генной инженерии. Формы генной терапии. Цель прикладной генетической инженерии. Генная терапия человека. Генетическое тестирование. Персонализированная медицина.

Раздел « Технологии в области электроники»

Тема 1. Нанотехнологии.

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Нанообъекты. Наноматериалы, область их применения.

Тема 2. Электроника.

Электроника, её возникновение и развитие. Области электроники. Цифровая электроника, микроэлектроника.

Тема 3. Фотоника.

Фотоника. Передача сигналов по оптическим волокнам. Области применения фотоники. Нанопотоника, направления её развития. Перспективы создания квантовых компьютеров.

Раздел «Закономерности технологического развития цивилизации»

Тема 1. Технологическое развитие цивилизации. Инновационные предприятия. Трансфер технологий.

Технологическое развитие цивилизации. Цикличность развития. Виды инноваций. Инновационные предприятия. Управление современным производством. Трансфер технологий, формы трансфера.

Тема 2. Современные технологии обработки материалов

Современные технологии обработки материалов (электроэрозионная, ультразвуковая, лазерная, плазменная), их достоинства, область применения.

Тема 3. Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование.

Метрология. Метрологическое обеспечение, его технические основы. Техническое регулирование, его направления. Технический регламент. Принципы стандартизации. Сертификация продукции.

Раздел «Профессиональное самоопределение»

Тема 1. Современный рынок труда.

Выбор профессии в зависимости от интересов, склонностей и способностей человека. Востребованность профессии. Понятие о рынке труда. Понятия «работодатель», «зарплата». Основные компоненты, субъекты, главные составные части и функции рынка труда.

Тема 2. Классификация профессий.

Понятие «профессия». Классификация профессий в зависимости от предмета труда (по Е. А. Климову), целей труда, орудий труда, условий труда. Профессиональные стандарты. Цикл жизни профессии.

Тема 3. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Понятия «профессиональные интересы», «склонности», «способности». Методики выявления склонности к группе профессий, коммуникативных и организаторских склонностей. Образовательная траектория человека.

Раздел 6. «Творческий проект»

Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint. Виды и содержание творческого специализированного проекта. Поиск темы специализированного проекта. Разработка технического задания.

Тематическое планирование 5 класс (66 ч.)

№/п	Дата		Тема урока, раздела	Количество часов	Основные виды деятельности
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	6	
1	06.09		Сельскохозяйственные работы. Инструктаж по технике безопасности.	1	Знакомиться с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке, видами цветов и технологиями их выращивания. Работа на цветочной клумбе. Изучить необходимость и потребность сбора семян, технологии упаковки и маркировки. Практикум по упаковке семян для хранения. Изучить виды почвы и технологии внесения удобрений в почву.
2	07.09		Условия, необходимые для выращивания культурных растений.	1	
3	13.09		Особенности осенней обработки почвы.	1	
4	14.09		Особенности обработки почвы на участке.	1	
5	20.09		Осенняя обработка почвы на пришкольном участке.	1	
6	21.09		Подзимые посевы и посадки.	1	
			Введение в предмет	4	

7	27.09		Введение	1	Фронтальный опрос.
8	28.09		Творческая проектная деятельность	1	
9	04.10		Что такое творческие проекты.	1	
10	05.10		Этапы выполнения проекта.	1	
			Оформление интерьера	12	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.
11	11.10		Интерьер и планировка кухни-столовой.	1	
12	12.10		Варианты планировки кухни.	1	
13	18.10		Декоративное оформление кухни.	1	
14	19.10		П.р. Планировка кухни.	2	
15	25.10				
16	26.10		Бытовые электроприборы на кухне.	1	
17	08.11		П.р. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне	1	
18	09.11		Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	1	
19	15.11		Поисковой этап творческого проекта.	1	
20	16.11		Технологический этап творческого проекта.	1	
21	22.11		Заключительный этап творческого проекта.	1	
22	23.11		Защита творческого проекта.	1	
			Кулинария	24	
23	29.11		Санитария и гигиена на кухне.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.
24	30.11		Посуда для кухни и уход за ней.	1	
25	06.12		Уход за поверхностью стен и пола.	1	
26	07.12		Здоровое питание.	1	
27	13.12		Пищевая пирамида.	1	
28	14.12		Технология приготовления бутербродов.	1	
29	20.12		Требования к качеству готовых бутербродов.	1	
30	21.12		П.р. Приготовление бутербродов и их дегустация.	1	
31	27.12		Технология приготовления горячих напитков.	1	
32	28.12		Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
33	10.01		Виды каш.	1	
34	11.01		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1	
35	17.01		Механическая кулинарная обработка овощей.	1	

36	18.01		Тепловая кулинарная обработка овощей.	1	Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
37	24.01		Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	
38	25.01		Технология приготовления блюд из яиц.	1	
39	31.01		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	
40	01.02		Как красиво сложить салфетку.	1	
41	07.02		П.р. Складывание салфеток различными способами.	1	
42	08.02		Как правильно вести себя за столом.	1	
43	14.02		Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	
44	15.02		Этапы выполнения творческого проекта. Поисковой и технологический этап.	1	
45	21.02		Заключительный этап.	1	
46	22.02		Защита творческого проекта.	1	
			Создание изделий из текстильных материалов	12	
47	28.02		Производство текстильных материалов.	1	
48	01.03		Выполнение макета переплетения нитей .	1	
49	14.03		Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.	1	
50	15.03		Текстильные материалы и их свойства.	1	
51	21.03		Изготовление выкроек.	1	
52	22.03		Швейные ручные работы.	1	
53	04.04		Пришивание пуговиц с различными отверстиями.	1	
54	05.04		Ремонт распоровшихся строчек вручную.	2	
55	11.04				
56	12.04		Швейная машина.	1	
57	18.04		Правила безопасной работы на швейной машине.	1	

					профессиями оператор прядильного производства и ткач.
58	19.04		Влажно-тепловая обработка ткани. Основные операции влажно-тепловой обработки.	1	Знакомиться с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке. Определять качество семян, готовить посадочный материал к посеву.
			Сельскохозяйственный труд	8	
59	25.04		Правила безопасной работы на земельном участке.	1	
60	26.04		Подготовка семян и посадочного материала к посеву.	1	
61	16.05		Работа на пришкольном участке.	1	
62	17.05		Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения.	1	
63	23.05		Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Работа на пришкольном участке.	1	
64	24.05		Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».	1	
65	30.05		Работа на пришкольном участке	1	
66	31.05		Особенности ухода за растениями.	1	

**Тематическое планирование
6 класс (70 ч.)**

№/п	Дата		Тема урока, раздела	Количество часов	Основные виды деятельности
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	8	Ознакомление с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке.
1	02.09		Осенняя уборка урожая. Правила безопасного труда на пришкольном участке.	1	
2	03.09		Общая характеристика и классификация культурных растений.	1	

3	09.09		Отбор семенников двулетних овощных культур и закладка их на хранение.	1	работ на участке, видами цветов и технологиями их выращивания. Работа на цветочной клумбе. Изучить необходимость и потребность сбора семян, технологии упаковки и маркировки. Практикум по упаковке семян для хранения. Изучить виды почвы и технологии внесения удобрений в почву.
4	10.09		Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.	1	
5	16.09		Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц.	1	
6	17.09		Подзимние посеы и посадки. Работа на участке	1	
7	23.09		Подготовка к зиме теплолюбивых растений.	1	
8	24.09		Осенняя обработка почвы под овощные культуры.	1	
			Введение. Интерьер жилого дома	3	
9	30.09		Планировка жилого дома.	1	
10	01.10		Интерьер жилого дома.	1	
11	07.10		Комнатные растения в интерьере квартиры. Разновидности комнатных растений.	1	
			Кулинария	17	
12	08.10		Технология первичной обработки рыбы.	1	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность
13	14.10		Технология разделки рыбы.	1	
14	15.10		Технология приготовления блюд из рыбы.	1	
15	21.10		Требования к качеству готовых блюд. Блюда из рыбы.	1	

					технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
16	22.10		Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них.	1	
17	28.10		Блюда из морепродуктов.	1	
18	29.10		Технология первичной обработки мяса.	1	
19	11.11		Технология подготовки мяса к тепловой обработке.	1	
20	12.11		Технология приготовления блюд из мяса.	1	
21	18.11		Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	1	
22	19.11		Технология приготовления блюд из птицы.	1	
23	25.11		Технология приготовления первых блюд	1	
24	26.11		Сервировка стола к обеду.	1	
25	02.12		Правила поведения за столом.	1	
26	03.12		Творческий проект «Приготовление семейного завтрака».	1	
27	09.12		Этапы выполнения.	1	
28	10.12		Защита творческого проекта.	1	
			Создание изделий из текстильного материала	23	
29 30	16.12 17.12		Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2	
31	23.12		Виды и свойства тканей из химических волокон.	1	
32	24.12		Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических

			рукавом.		волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстильной промышленности. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
33	13.01		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1	
34	14.01		Моделирование плечевой одежды.	1	
35	20.01		Ручные работы.	1	
36	21.01		Пришивание пуговиц.	1	
37	27.01		Ремонт распоровшихся строчек.	2	
38	28.01				
39	03.02		Ремонт распоровшей обметочной строчки.	2	
40	04.02				
41	10.02		Работа на швейной машине.	1	
42	11.02		Уход за швейной машиной.	1	
43	17.02		Приспособления к швейной машине.	1	
44	18.02		Изготовление декоративной прихватки. Подбор материала для изготовления прихватки.	1	
45	24.02		Обметывание сырых срезов прихватки.	3	
46	25.02				
47	03.03				
48	04.03		Пришивание петельки к прихватке.	1	
49	10.03		Творческий проект «Кухонная прихватка».	1	
50	11.03		Этапы выполнения.	1	
51	17.03		Защита творческого проекта.	1	
			Художественные ремесла	9	

52	18.03		Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.	1	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами.
53	24.03		Вязаные изделия в современной моде.	1	
54	25.03		Набор петель спицами.	1	
55	07.04		Лицевые петли.	1	
56	08.04		Вязание лицевых петель.	1	
57	14.04		Изнаночные петли.	1	
58	15.04		Вязание изнаночных петель.	2	
59	21.04				
60	22.04		Закрытие петель последнего ряда.	1	
			Сельскохозяйственный труд	10	
61	28.04		Характеристика почв. Правила ТБ на участке.	1	Знакомиться с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке, видами цветов и технологиями их выращивания. Работа на цветочной клумбе.
62	29.04		Овощеводство. Краткая характеристика основных овощных культур.	1	
63	05.05		Подготовка почвы к посеву семян.	1	
64	06.05		Высадка семенников свеклы и капусты в грунт.	1	
65	12.05		Севооборот. Работа на пришкольном участке.	1	
66	13.05		Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.	1	
67	19.05		Защита культурных растений от сорняков и вредителей.	1	
68	20.05		Признаки и причины недостатка питания растений.	1	
69	26.05		Органические удобрения.	1	
70	27.05		Обобщающий урок «Весенние сельскохозяйственные работы».	1	

**Тематическое планирование
7 класс (67 ч.)**

№/п	Дата		Тема урока, раздела	Количество часов	Основные виды деятельности
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	8	
1	01.09		Уборка урожая. Правила безопасной работы на земельном участке.	1	Знакомиться с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке, видами цветов и технологиями их выращивания. Работа на цветочной клумбе. Изучить необходимость и потребность сбора семян, технологии упаковки и маркировки. Практикум по упаковке семян для хранения. Изучить виды почвы и технологии внесения удобрений в почву.
2	06.09		Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур.	1	
3	08.09		Значение плодоводства в сельском хозяйстве.	1	
4	13.09		Размножение плодовых и ягодных растений.	1	
5	15.09		Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.	1	
6	20.09		Уход за плодовыми и ягодными растениями.	1	
7	22.09		Осенняя подготовка земельного участка.	1	
8	27.09		Борьба с вредителями плодовых и ягодных растений.	1	
			Введение. Интерьер жилого помещения	11	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 представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер. Выполнять генеральную
9	29.09		Освещение жилого помещения.	1	
10	04.10		Системы управления светом. Типы освещений.	1	
11	06.10		Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1	
12	11.10		Гигиена жилища.	1	
13	13.10		Генеральная уборка кабинета технологии.	1	

					уборку кабинета технологии.
14	18.10		Готовим дом к празднику. Составление плана генеральной уборки жилого помещения.	1	Находить и представлять информацию о 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. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.
15	20.10		Бытовые приборы для уборки и создание микроклимата в помещении.	1	
16	25.10		Творческий проект «Умный дом»	1	
17	27.10		Этапы выполнения творческого проекта.	1	
18	08.11		Выполнение эскиза «умного дома».	1	
19	10.11		Защита творческого проекта.	1	Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи.
			Кулинария	14	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами.
20	15.11		Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных
21	17.11		Определение качества молока и молочных продуктов.	1	
22	22.11		Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.	1	
23	24.11		Изделия из жидкого теста.	1	
24	29.11		Технология приготовления блинчиков.	1	
25	01.12		Определение качества меда.	1	

26	06.12		Виды теста и выпечки.	1	<p>продуктах в регионе проживания. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки. Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления.</p>
27	08.12		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	1	
28	13.12		Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	
29	15.12		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1	
30	20.12		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	
31	22.12		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1	
32	27.12		Этапы выполнения творческого проекта.	1	
33	10.01		Защита творческого проекта.	1	
			Создание изделий из текстильных материалов	11	
34	12.01		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.	1	
35	17.01		Определение вида тканей по сырьевому составу.	1	
36 37	19.01 24.01		Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	2	
38	26.01		Конструирование поясной одежды.	1	

39	31.01		Моделирование поясной одежды.	1	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
40	02.02		Технология ручных работ.	1	
41	07.02		Изготовление образцов ручных швов. Прямые потайные стежки.	1	
42	09.02		Изготовление образцов ручных швов. Подшивание косыми стежками.	1	
43 44	14.02 16.02		Изготовление образцов ручных швов. Подшивание крестообразными стежками.	2	
			Художественные ремесла	14	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах. Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией
45	21.02		Ручная роспись тканей.	1	
46	28.02		Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	1	
47	02.03		Ручные стежки и швы на их основе.	1	
48	09.03		Выполнение прямых, петлеобразных стежков.	1	
49 50	14.03 16.03		Выполнение стебельчатого шва.	2	
51	21.03		Выполнение шва «шнурок».	1	
52 53	23.03 04.04		Выполнение петельного шва.	2	
54 55	06.04 11.04		Выполнение крестообразных стежков.	2	
56	13.04		Использование компьютера в вышивке крестом.	1	

57	18.04		Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь.	1	вышивальщица.
58	20.04		Швы французский узелок и рококо.	1	
			Сельскохозяйственный труд	9	<p>Знакомство с видами удобрений и подкормки растений. Изучить необходимость в рыхлении почвы. Виды прореживания и окучивания культурных растений. Правила работы с химическими препаратами для борьбы с вредителями и сорняками. Виды оказания первой помощи при работе на участке.</p>
59	25.04		Правила безопасной работы на земельном участке. Виды удобрений.	1	
60	27.04		Предпосевная обработка почвы с внесением удобрением.	1	
61	04.05		Проверка семян на всхожесть.	1	
62	11.05		Посев и посадка семян.	1	
63	16.05		Рыхление почвы, борьба сорняками.	1	
64	18.05		Прореживание и окучивание растений.	1	
65	23.05		Полив. Подкормка. Защита культур от вредителей и болезней.	1	
66	25.05		Правила работы с химическими препаратами.	1	
67	30.05		Первая помощь при отравлении химическими препаратами.	1	

**Тематическое планирование
8 класс (70 ч.)**

№/п	Дата		Тема урока, раздела	Количество часов	Основные виды деятельности
	план	факт			
			Сельскохозяйственный труд	9	Знакомство с правилами ТБ при работе с с/х инвентарем, видами работ на участке,
1	02.09		Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.	1	

2	03.09		Виды и применение севооборотов. Работа на пришкольном участке.	1	видами цветов и технологиями их выращивания. Изучить необходимость и потребность сбора семян, технологии упаковки и маркировки. Практикум по упаковке семян для хранения. Изучить виды почвы и технологии внесения удобрений в почву.
3	09.09		Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.	1	
4	10.09		Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.	1	
5	16.09		Технологии и средства защиты культурных растений от болезней и вредителей	1	
6	17.09		Работа на пришкольном участке.	1	
7	23.09		Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц	1	
8	24.09		Работа на пришкольном участке.	1	
9	30.09		Подготовка к зиме теплолюбивых растений.	1	
			Бюджет семьи	12	
10	01.10		Способы выявления потребностей семьи.	2	
11	07.10				
12	08.10		Определение положительных и отрицательных качеств вещей.	2	
13	14.10				
14	15.10		Технология построения семейного бюджета.	2	
15	21.10				
16	22.10		Постоянные расходы.	1	
17	28.10		Исследование составляющих бюджета своей семьи.	1	
18	29.10		Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей.	2	
19	11.11				
20	12.11		Технология ведения бизнеса.	1	
21	18.11		Исследование возможностей для бизнеса.	1	
			Технология домашнего хозяйства	5	
22	19.11		Инженерные коммуникации в доме.	2	
23	25.11				
24	26.11		Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	2	
25	02.12				

26	03.12		Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1	действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучать способы защиты электронных приборов от скачков напряжения Изучение конструкции смывного бачка.
			Технология в энергетике	4	
27	09.12		Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология.	1	Характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, профессии в сфере энергетики. Называть технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, передачи энергии. Оценивать экономию электроэнергии от применения энергосберегающих или светодиодных ламп.
28	10.12		Изучение работы домашнего электросчетчика	1	
29	16.12		Электрическая сеть. Приемники электрической энергии. Устройства для накопления энергии.	1	
30	17.12		Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы	1	
			Технологии художественно-прикладной обработки материала	6	
31	23.12		Технология точения декоративных изделий из древесины, имеющих внутренние полости.	1	Соблюдать правила безопасного труда при работе на станках. Знакомиться с технологией тиснения по фольге, изготовления басмы, изделий из проволоки, изделий в технике просечного материала, изготовления металлических рельефов методом чеканки.
32	24.12		Технология тиснения по фольге.	1	
33	13.01		Басма.	1	
34	14.01		Декоративные изделия из проволоки (ажурная скульптура из металла).	1	
35	20.01		Просечный металл.	1	
36	21.01		Чеканка.	1	
			Технологии изготовления текстильных изделий.	11	
37	27.01		Конструирование поясной одежды	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных
38	28.01		Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	1	
39	03.02		Моделирование поясной одежды.	1	
40	04.02		Моделирование выкройки юбки.	1	

41	10.02		Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета.	1	и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.
42	11.02		Ткани из химических волокон.	1	
43	17.02		Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1	
44	18.02		Технология швейных ручных работ.	1	
45	24.02		Подшивание прямыми потайными стежками.	1	
46	25.02		Подшивание косыми стежками.	1	
47	03.03		Подшивание крестообразными стежками.	1	
			Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов.	10	
48	04.03		Индустрия питания.	1	Знакомиться с предприятием общественного питания на примере школьной столовой. Изучать современные промышленные способы обработки продуктов питания и промышленное оборудование. Знакомиться с органолептическими и лабораторными методами контроля качества пищи. Знакомиться с профессиями, связанными с индустрией питания. Знакомиться с видами теста. Подбирать оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Готовить пресное
49	10.03		Современные промышленные способы обработки продуктов питания.	1	
50	11.03		Гидромеханические способы обработки.	2	
51	17.03				
52	18.03		Технологии тепловой обработки пищевых продуктов.	1	
53	24.03		Контроль потребительских качеств пищи.	1	
54	25.03		Виды теста и выпечки.	1	
55	07.04		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	1	
56	08.04		Технология приготовления изделий из песочного теста.	1	
57	14.04		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1	

					слоёное тесто. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант. Готовить песочное тесто. Выпекать изделия из песочного теста. Составлять меню праздничного сладкого стола. Сервировать сладкий стол. Проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессиями кондитерского производства, профессией официант.
			Технологии растениеводства и животноводства.	3	
58	15.04		Понятие о биотехнологии.	1	Знакомиться с историей развития биотехнологий. Знакомиться с объектами биотехнологии.
59	21.04	Сферы применения биотехнологий.	1		
60	22.04	Технологии разведения животных.	1		
			Сельскохозяйственный труд	10	Изучать почву и семена к посеву, способы выращивания растений. Знакомиться с понятием и принципом севооборота, с технологией выращивания растений, современными профессиями в растениеводстве, карьерным ростом в сельскохозяйственной сфере.
61	28.04	Правила безопасной работы на земельном участке.	1		
62	29.04	Работа на пришкольном участке.	1		
63	05.05	Предпосевная обработка почвы с внесением удобрений.	1		
64	06.05	Подготовка почвы и семян к посеву семян.	1		
65	12.05	Севооборот.	1		
66	13.05	Посев и посадка семян.	1		
67	19.05	Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.	1		
68	20.05	Современные профессии в растениеводстве.	1		
69	26.05	Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.	1		
70	27.05	Обобщающий урок по разделу «Сельскохозяйственный труд».	1		

**Тематическое планирование
9 класс (34 часа)**

№/п	Дата		Тема урока, раздела	Кол ичес тво часо в	Основные виды деятельности
	план	факт			
			Раздел 1. «Социальные технологии»	6	
1	01.09		Специфика социальных технологий.	1	<p>- Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами.</p> <p>Характеризовать тенденции развития социальных технологий в XXI в.</p> <p>Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий.</p> <p>Характеризовать цели социальной работы.</p> <p>Осуществлять поиск людей, относящихся к социально незащищённой группе (пожилых людей, инвалидов и др.), и принимать участие в оказании им посильной помощи.</p> <p>- Характеризовать источники формирования и формы выражения общественного мнения.</p> <p>Перечислять технологии работы с общественным мнением. Характеризовать содержание социальной сети. Распознавать элементы негативного влияния социальной сети на людей. Оценивать по тестам собственную коммуникабельность</p> <p>- Осуществлять мониторинг (исследование) СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения</p>
2	08.09		Социальная работа. Сфера услуг.	1	
3	15.09		Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология.	1	
4	22.09		Оценка уровня общительности.	1	
5	29.09		Технологии в сфере средств массовой информации.	1	
6	06.10		Обсуждение результатов самостоятельной внеурочной работы «Социальная помощь».	1	

					новой технологии, обслуживающей ту или иную группу потребностей. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
			Раздел 2. «Медицинские технологии»	4	
7	13.10		Актуальные и перспективные медицинские технологии.	1	- Знакомиться с актуальными и перспективными медицинскими технологиями. Знакомиться с информатизацией о здравоохранении региона.
8	20.10		Изучение информатизации здравоохранения региона.	1	Исследовать потребность в медицинских кадрах в регионе.
9	27.10		Генетика и геновая инженерия.	1	
10	10.11		Изучение комплекса упражнений при работе за компьютером.	1	- Знакомиться с генетикой и геновой инженерией, с возможностями геновой инженерии. Осуществлять поиск информации в Интернете о значении медицинских понятий, комплексах упражнений. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
			Раздел 3. «Технологии в области электроники»	6	
11	17.11		Нанотехнологии.	1	- Знакомиться с нанотехнологиями. Называть наиболее известные наноматериалы.
12	24.11		Сборка электрических цепей с герконом и реостатом.	1	Осуществлять поиск информации в Интернете о новых наноматериалах. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
13	01.12		Электроника.	2	
14	08.12				
15 16	15.12 22.12		Фотоника.	2	- Называть и характеризовать технологии в области электроники, тенденции их развития - Называть и характеризовать технологии в области фотоники, тенденции их развития.

					Выполнять поиск в Интернете информации об областях применения фотоники и нанофотоники. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др.
			Раздел 4. «Закономерности технологического развития цивилизации»	6	
17	12.01		Технологическое развитие цивилизации. Инновационные предприятия.	1	- Объяснять закономерности технологического развития цивилизации. Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания. - Различать современные технологии обработки материалов. Выполнять поиск информации в Интернете о передовых методах обработки материалов. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. - Объяснять роль метрологии в современном производстве. Различать направления технического регулирования. Называть виды документов в области стандартизации.
18	19.01	Трансфер технологий.	1		
19	26.01	Современные технологии обработки материалов.	1		
20	02.02	Лазерная и плазменная обработки.	1		
21	09.02	Роль метрологии в современном производстве. Техническое регулирование.	1		
22	16.02	Изучение контрольно-измерительных инструментов и приборов.	1		
			Раздел 5. «Профессиональное самоопределение»	7	
23	02.03		Современный рынок труда.	1	- Выполнять поиск информации в Интернете о современном рынке труда. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. Анализировать состояние рынка труда в регионе проживания - Изучать информацию о путях получения профессий в учебных заведениях региона
24	09.03		Подготовка к образовательному путешествию в службу занятости.	1	
25 26	16.03 23.03		Классификация профессий	2	
27	06.04		Профессиональные интересы, склонности и	1	

			способности.		проживания. Выполнять поиск информации в Интернете о новых перспективных профессиях. Сохранять информацию в форме описания, схем, фотографий и др. - Выявлять склонности к группе профессий, коммуникативные и организаторские склонности. Выполнять профессиональные пробы. Выбирать образовательную траекторию
28	13.04		Выявление склонности к группе профессий.	1	
29	20.04		Выявление коммуникативных и организаторских склонностей.	1	
			Раздел 6. «Творческий проект»	5	
30 31	27.04 04.05		Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office PowerPoint.	2	Выполнять специализированный проект. Находить необходимую информацию в Интернете. Выполнять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.). Составлять технологические карты с помощью компьютера. Изготавливать материальные объекты (изделия), контролировать их качество. Рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.
32	11.05		Виды и содержание творческого специализированного проекта.	1	
33	18.05		Поиск темы специализированного проекта. Разработка технического задания.	1	
34	25.05		Обобщающий урок по предмету.	1	

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

01.09.2021г.

Лист корректировки рабочей программы

Дата внесения изменений, дополнений	Содержание	Согласование с курирующим предмет заместителем директора (подпись, расшифровка подписи, дата)	Подпись лица, внесшего запись