
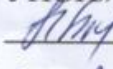



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ровеньская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением  
отдельных предметов Ровеньского района Белгородской области»

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>«Рассмотрено»</b><br>Руководитель МО<br><br>Шевченко С.Н.<br>Протокол № 5<br>от 20 июля 2019 г. | <b>«Согласовано»</b><br>Заместитель директора<br>МБОУ «Ровеньская СОШ с<br>УИОП»<br><br>Стромакова Н.Н.<br>20 августа 2019 г. | <b>«Утверждаю»</b><br>Директор МБОУ<br>«Ровеньская СОШ с УИОП»<br><br>Макарова Е.В.<br>Приказ № 274<br>20 августа 2019 г. |
|---|--|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По предмету «Технология 5-8 класс»

Срок реализации - 4 года

Настоящая рабочая программа по технологии направление «Технологии ведения дома» для 5-8 классов составлена на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования 2010г.;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010г. №1897»

Примерной основной образовательной программы основного общего образования, (для 5-9 классов);

Рабочей программы по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5-8 классов разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (ФГОС), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. № 1897. на основании программы по технологии 5-8 классы: / составитель В.Д. Симоненко А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница - М.: Вентана-Граф, 2014.-144 с.;

УМК. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А. Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2017. - 173 с: ил.

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А. Т. Тищенко, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2014. - 173 с: ил.

Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 5 класс, М.: «Вентана- Граф», 2013.

Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 6 класс, М.: «Вентана- Граф», 2013.

Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко. Технология ( «Технология ведения дома») 7 класс, М.: «Вентана- Граф», 2014.

Коллектив авторов Н.В. Матяш, А.А. Электв, В.Д. Симоненко, Б.А. Гончаров и др  
Технология. 8 класс 2-е издание дополненное и переработанное, М: «Вентана-Граф» 2014г.

## **2. Планируемые результаты освоения программы.**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров). 6. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации

деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

7. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

8. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

9. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

### **Метапредметные результаты освоения основной общей программы**

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

#### **Межпредметные понятия**

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усвершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополняют их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;

- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, кадрового потенциала, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;

- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;

- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;

- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;

- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;

- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для

выполнения учебной и познавательной задачи;

- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки,

исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при

этом общие признаки;

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;



- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать

ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;

- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения

информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**Предметные результаты освоения образовательной программы по технологии.**

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

*в познавательной сфере:*

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

*в трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений

и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательнотрудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
  - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
  - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
  - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Основное содержание программы**

### **5-й КЛАСС**

#### **Вводное занятие (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы.*** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

#### **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Понятие о пище, о культуре питания. Оборудование, посуда, столовые приборы. (2 час).**

***Основные теоретические сведения.*** Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.

Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### ***Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.***

#### **Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

### ***Практические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### ***Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.***

#### **Технология приготовления пищи (6 ч)**

#### **Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

### ***Основные теоретические сведения***

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы.** Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

### **Блюда из яиц (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы.** Приготовление блюда из яиц

**Варианты объектов труда.** Вареные яйца.

### **Приготовление блюд из овощей (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

#### **Практические работы**

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Варианты объектов труда** Вареные овощи, свежие овощи.

### **Сервировка стола (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

#### **Практические работы**

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

### **Заготовка продуктов (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

**Практические работы.** Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

**Варианты объектов труда.** Ягоды, пряные травы.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (34 ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)**

**Основные теоретические сведения** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

**Вышивка** как художественное ремесло. Знакомство с основами вышивки. Оборудование, инструменты, приспособления. Материалы для работы. Основные швы ручной вышивки: «вперёд иголку», «назад иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петля в прикреп». Правила их выполнения. Увеличение и уменьшение рисунка.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Подбор ниток и подготовка их к работе, запыливание ткани в пальцы. Правила переноса рисунка на ткань. Выполнение простых вышивальных стежков. Выпор простого рисунка. Перевод его на ткань и вышивка изученными швами.

**Варианты объектов труда.** Образцы вышивальных стежков. Рисунки для вышивки.

### **Элементы материаловедения (4 ч)**

#### **Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.



**Практические работы.** «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

## **Пиломатериалы. Древесные материалы (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

### **Практические работы**

Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

### **Варианты объектов труда**

Образцы древесных пород

## **Элементы машиноведения (6ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

### **Практические работы.**

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей»

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

**Варианты объектов труда.** Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

## **Конструирование и моделирование швейных изделий (6)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

**Практические работы.** Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука

## **Технология изготовления швейных изделий (10)**

**Основные теоретические сведения.** Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование

срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

***Практические работы.***

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, настрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

***Варианты объектов труда.*** Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

**ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)**

**Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения.*** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

***Практические работы.*** Эскиз интерьера кухни.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорванных швов.

***Практические работы.*** Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распорванных швов).

***Варианты объектов труда.*** Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2Ч)**

**Электротехнические приборы на кухне. (2ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Устройство и правила эксплуатации электрического чайника, электромиксера, соковыжималки, микроволновой печи, холодильника. Основные причины неполадок в работе электроприборов и способы их устранения.

***Практические работы.*** Составление простой электрической цепи. Ознакомление с устройством бытовых электроприборов, применяемых на кухне.

***Варианты объектов труда.*** Лампа накаливания, настольная лампа.

**ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 Ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно

значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

### **ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней». Использование каменной кладки, красного кирпича, частокола из деревянных столбиков, элементов плетения для создания заборов. Технология изготовления декоративной плитки для обустройства дорожек. Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Растения-барометры; способы определения характеристик почвы с помощью растений. Правила сбора и заготовки грибов, дикорастущих ягод, лекарственных растений.

**Практическая работа.** Выполнение эскиза планировки пришкольного участка. Выполнение эскиза ландшафта. Выполнение эскиза ограждения пришкольного участка.

Распознавание болезней культурных растений по внешним признакам. Создание гербария или коллекции изображений растений, являющихся индикаторами кислотности почв. Определение симптомов болезней растений.

**Варианты объектов труда.** Эскиз пришкольного участка. Эскиз ограждения пришкольного участка. Цветники, вазы, бабочки, грибы. комнатные растения, растения с дачного участка

## **6-й КЛАСС**

### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

#### **Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.**

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

### ***Практические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы.

## **Технология приготовления пищи (12 ч.)**

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

### ***Практические работы***

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

***Варианты объектов труда.*** Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

### **Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)**

***Основные теоретические сведения*** Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и при приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### ***Практические работы***

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения** Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Практические работы**

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Варианты объектов труда.** Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

### **Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

#### **Практические работы**

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

**Варианты объектов труда.** Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

### **Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях». Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

***Практические работы***

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

***Заготовка продуктов (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

***Практические работы.*** Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

***Варианты объектов труда.*** Свежая капуста, морковь.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

***Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски. Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник, квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань.

## **Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

**Практические работы.** Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

**Варианты объектов труда.** Пластмасса. Полиэтилен.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4)**

### **Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

**Практические работы.** «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

### **Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

#### **Практические работы**

Изучение пороков древесины.

#### **Варианты объектов труда**

Образцы пород древесины с различными пороками.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)**

### **Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

#### **Практические работы**

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

#### **Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

### **Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**



**Основные теоретические сведения** Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

**Практические работы.** «Выполнение образцов краевых швов».

**Варианты объектов труда**

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

**Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

**Практические работы**

Чистка и смазка швейной машины

**Варианты объектов труда**

Швейная машина. Схемы, таблицы.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)**

**Основные теоретические сведения.** Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)**

**Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения.** История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

**Практические работы.** Эскиз домашнего интерьера.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

**Практические работы.** Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

**Варианты объектов труда.** Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

### **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Роль освещения в интерьере. Общие понятия об электрическом токе. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Электроосветительные приборы в доме. Классификация проводов в зависимости от назначения. Приемы соединения проводов. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

**Практические работы.** Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

**Варианты объектов труда.** Эл. Провода, вилка.

### **7-й КЛАСС**

#### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов , библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

### **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ(14ч)**

#### **Физиология питания (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

**Практические работы. Работа с таблицами** «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

#### **Мучные изделия виды теста (10 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепттура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой.

Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

**Практические работы.** Художественное оформление изделий из соленого теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

### **Заготовка продуктов (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Практическая работа** «Сушка фруктов»

**Варианты объектов труда.** Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24 Ч)**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 Ч)**

**Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

**Практические работы** «Перевод рисунка на фольгу»

«Изготовление изделия рифление на фольге»

**Варианты объектов труда.** Фольга, картон, ручка.

### **Создание изделий из поделочных материалов (8 ч)**

**Основные теоретические сведения.** История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

**Практические работы** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

**Варианты объектов труда.** Тесьма, шнур, нитки, ленточки

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

### **Химические волокна и ткани из них (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

**Практические работы.** Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

**Варианты объектов труда.** Образцы тканей из химических волокон.

### **Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)**

**Основные теоретические сведения.** Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

**Практические работы.** Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

**Варианты объектов труда.** Образцы закалённой и незакалённой сталей.

## **Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)**

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

## **ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 Ч)**

### **Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

**Практические работы** «Установка приспособлений»

**Варианты объектов труда** Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

### **Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

**Практические работы** Чтение схем

**Варианты объектов труда** Шейная машина, таблицы, схемы

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА ( 4 Ч)**

### **Эстетика и экология жилища**

### **Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)**

**Основные теоретические сведения** Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

**Практические работы** «Определения уровня загрязненности воды»

**Варианты объектов труда** Вода, фильтр.

## **Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий .

**Практические работы** «Подбор и посадка растений»

**Варианты объектов труда** Рассада, почва,

## **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (6 Ч)**

### **Электроосветительные приборы. (2 ч.)**

**Основные теоретические сведения** .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

**Практические работы** «Подбор бытовых приборов»

**Варианты объектов труда** Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

### **Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики . Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

**Практические работы** «Составление схем автоматики»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы.

### **Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч )**

**Основные теоретические сведения** Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

**Практические работы презентация** «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

## **Творческие проектные работы (12 ч)**

### **Этапы творческого проекта**

#### **«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (8 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

**Практические работы презентация**

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### **Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)**

**Основные теоретические сведения** Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

**Практические работы презентация** «Расчет себестоимости проекта»

**Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

### **Защита проекта(2 ч)**

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

## **8-й КЛАСС**

### **Вводное занятие (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА**

### **Элементы домашней экономики (10 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

**Практические работы.** Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

**Варианты объектов труда.** Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

### **Технология ремонта и отделки жилых помещений (8 часа)**

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

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

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

### **Санитарно технические работы (2 час.)**

**Теоретические сведения.** Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

### **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (6ЧАСОВ)**

#### ***Сферы современного производства и их составляющие (4 часа)***

##### Основные теоретические сведения

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

##### Практические работы

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

##### Варианты объектов труда

Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

#### ***Пути получения профессионального образования (2 часа)***

##### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

##### Практическая работа

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках,



включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

#### Варианты объектов труда

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14 ЧАС)**

### ***Вязание крючком(14ч)***

#### ***Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу. Вязание ажурного полотна.

#### ***Практические работы***

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

#### ***Варианты объектов труда.***

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

### ***Декупаж(4ч)***

***Основные теоретические сведения*** Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации

***Практическая работа оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»***

## **ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (12 ч)**

### ***Правила оформления пояснительной записки (2 ч)***

Структура творческого проекта (пояснительная записка, творческая работа – изделие, защита проекта). Правила оформления титульного листа пояснительной записки. Основные разделы пояснительной записки: обоснование возникшей проблемы и потребности, схема обдумывания, банк идей, эскизная проработка базового варианта, технология изготовления изделия, экономическое обоснование, самооценка). Правила составления списка использованной литературы.

### ***Практическая работа по проекту (10ч)***

Технологический этап проекта. Обоснование выбора материалов и инструментов для работы. Правила безопасной работы с инструментами. Экологичность проекта. Технологическая карта изготовления изделия. Расчет себестоимости изделия. Изготовление изделия. Контроль качества.

Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.

Технология изготовления изделия. Контроль качества. Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.

### ***Защита проекта (2 ч)***

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, формулировка конкретной задачи, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической карты изготовления изделия, экономического расчета.

**(2 ч)**

### **Практические работы**

Изготовление форм из жести для декоративной плитки, изготовление и декоративное оформление переносных цветников, ваз.

### **Варианты объектов труда**

Цветники, вазы.

### ***Выполнение группового творческого проекта***

***«Создание микрорландшафта пришкольного участка» (2 ч)***

## **Тематическое планирование Распределение часов рабочей программы по годам обучения 5-8 классы**

| Разделы и темы                                      | Количество часов |           |           |          |
|---|------------------|-----------|-----------|----------|
|   | 5 кл.            | 6 кл.     | 7 кл.     | 8 кл.    |
| Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Санитария и      | 2                | 2         | 2         | 2        |
| <b>Кулинария</b>                                    | <b>14</b>        | <b>14</b> | <b>14</b> | -        |
| Понятие о пище, о культуре питания.                 | 2                | -         | -         | -        |
| Физиология питания                                  | 2                | 2         | 2         |          |
| Технология приготовления пищи                       | 6                | 8         | 10        |          |
| Сервировка стола                                    | 2                | -         | -         | -        |
| Заготовка продуктов                                 | 2                | 2         | 2         | -        |
| <b>Создание изделий из текстильных и поделочных</b> | <b>34</b>        | <b>28</b> | <b>26</b> | -        |
| Рукоделие. Художественные ремёсла                   | 8                | 18        | 16        | -        |
| Элементы материаловедения                           | 4                | 4         | 6         | -        |
| Элементы машиноведения                              | 6                | 6         | 4         | -        |
| Конструирование и моделирование швейных изделий     | 6                | -         | -         | -        |
| Технология изготовления швейных изделий             | 10               | -         | -         | -        |
| <b>Технологии ведения дома</b>                      | <b>4</b>         | <b>4</b>  | <b>4</b>  | <b>1</b> |
| Эстетика и экология жилища                          | 2                | 2         | 4         | 2        |
| Уход за одеждой и обувью                            | 2                | 2         | -         | -        |

|  |           |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Санитарно-технические работы                       | -         | -         | -         | 1         |
| Ремонт помещений                                   | -         | -         | -         | 3         |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов   | -         |           |           | 3         |
| <b>Электротехнические работы</b>                   | <b>2</b>  | <b>4</b>  | <b>6</b>  | <b>1</b>  |
| Электромонтажные работы                            | 2         | 2         | -         | 1         |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы       | -         | 2         | 6         | 1         |
| Электротехнические устройства                      | -         | -         | -         | 1         |
| <b>Современное производство и профессиональное</b> | -         | -         | -         | <b>8</b>  |
| Сферы производства и разделение труда              | -         |           |           | 4         |
| Пути получения профессионального образования       | -         |           |           | 2         |
| <b>Творческие проектные работы</b>                 | <b>8</b>  | <b>8</b>  | <b>8</b>  | <b>8</b>  |
| <b>Итого:</b>                                      | <b>70</b> | <b>70</b> | <b>70</b> | <b>35</b> |

**Содержание программы**  
**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**  
**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

5 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

6 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

6 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

### **Тема 4. Освещение жилого помещения.**

#### **Предметы искусства и коллекции в интерьере**

7 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

### **Тема 5. Гигиена жилища**

7 класс

**Теоретические сведения.** Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения.

Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

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

Подбор моющих средств для уборки помещения.

### **Тема 6. Экология жилища**

8 класс

**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.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### **Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме**

8 класс

**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.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

### **Раздел «Электротехника»**

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

5 класс

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

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

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

8 класс

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

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

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

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

**Лабораторно-практические и практические работы.** Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

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

8 класс

**Теоретические сведения.** Общее понятие об электрическом токе, о 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 с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

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

8 класс

**Теоретические сведения.** Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

5 класс

**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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Тема 2. Физиология питания**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

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

5 класс

**Теоретические сведения.** 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 размолла зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

#### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.



Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.  
Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака.**

#### **Сервировка стола к завтраку**

5. класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

6. класс

**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. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

### **Тема 9. Блюда из мяса**

6 класс

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

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 10. Блюда из птицы**

6 класс

**Теоретические сведения.** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление блюда из птицы.

### **Тема 11. Заправочные супы**

6 класс

**Теоретические сведения.** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление заправочного супа.

### **Тема 12. Приготовление обеда.**

#### **Сервировка стола к обеду**

6 класс

**Теоретические сведения.** Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

7 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема 14. Изделия из жидкого теста**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

### **Тема 15. Виды теста и выпечки**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

### **Тема 16. Сладости, десерты, напитки**

7 класс

**Теоретические сведения.** Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

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

### **Тема 17. Сервировка сладкого стола.**

#### **Праздничный этикет**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

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

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

5 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

7. класс

**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.

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

## **Тема 2 Конструирование швейных изделий**

5 класс

**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 выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

**Теоретические сведения.** 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

7 класс

**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.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

### **Тема 3. Моделирование швейных изделий**

6 класс

**Теоретические сведения.** Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

7 класс

**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, с CD и из Интернета.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 4. Швейная машина**

5 класс

**Теоретические сведения.** 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-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

6 класс

**Теоретические сведения.** Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования

регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

7 класс

**Теоретические сведения.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

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

5 класс

**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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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).

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). Требования к выполнению машинных работ.

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

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 салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

**Теоретические сведения.** Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. 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. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортom. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог - конструктор.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

7 класс

**Теоретические сведения.** Технология изготовления поясного швейного изделия. 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 закрытым срезом и с открытым срезом.

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

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

Последовательность 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 и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

5 класс

**Теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружево плетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

5 класс

**Теоретические сведения.** Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.



Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

5 класс

**Теоретические сведения.** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Вязание крючком**

6 класс

**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. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании 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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

### **Тема 5. Вязание спицами**

6 класс

**Теоретические сведения.** Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

### **Тема 6. Ручная роспись тканей**

7 класс

**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.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

### **Тема 7. Вышивание**

7 класс

**Теоретические сведения.** 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. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

### **Раздел «Семейная экономика»**

#### **Тема 1. Бюджет семьи**

8 класс

**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.

**Практические работы.** Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

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

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

8 класс

**Теоретические сведения.** Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие 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.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

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

8 класс

**Теоретические сведения.** Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального 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 об 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.** Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

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

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

5 класс

**Теоретические сведения.** 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) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего

места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) 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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

**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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

**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 «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

**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 ПК.

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» и др.

#### 4. Тематическое планирование

##### Тематический план 5 класс (70 часов)

| №<br>п/<br>п | Разделы, темы   | Количество часов |                   |                          |
|--------------|---|------------------|-------------------|--------------------------|
|              |   | всего            | теоретическ<br>их | пра<br>кти<br>чес<br>ких |
| <b>1</b>     | <b>Творческая проектная деятельность</b>  | <b>1</b>         |                   |                          |
|              | 1.1. Проектная деятельность на уроках технологии  |                  | 1                 |                          |
| <b>2</b>     | <b>Оформление интерьера</b>   | <b>5</b>         |                   |                          |
|              | 2.1. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.   | 1                | 1                 |                          |
|              | 2.2. Творческий проект «Кухня моей мечты»   | 2                |                   | 2                        |
|              | 2.3. Защита проекта «Кухня моей мечты»  | 2                |                   | 2                        |
| <b>3</b>     | <b>Кулинария</b>  | <b>16</b>        |                   |                          |
|              | 3.1. Санитария и гигиена на кухне   | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.2. Здоровое питание   | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.3. Бутерброды. Горячие напитки  | 2                |                   | 2                        |
|              | 3.4. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий   | 2                | 1                 | 1                        |
|              | 3.5. Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»  | 2                |                   | 2                        |
|              | 3.6. Блюда из сырых овощей и фруктов  | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.7. Блюда из вареных овощей  | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.8. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»  | 2                |                   | 2                        |
|              | 3.9. Блюда из яиц   | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.10. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 1                | 1                 |                          |
|              | 3.11. Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семья  | 2                |                   | 1                        |
| <b>4</b>     | <b>Создание изделий из текстильных материалов</b>   | <b>28</b>        |                   |                          |
|              | 4.1. Производство текстильных материалов.   | 2                | 1                 | 1                        |

|          |   |           |   |   |
|----------|---|-----------|---|---|
|          | Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»   |           |   |   |
|          | 4.2. Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»                       | 2         |   | 2 |
|          | 4.3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»       | 2         |   | 2 |
|          | 4.4. Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»   | 2         |   | 2 |
|          | 4.5. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»   | 2         |   | 2 |
|          | 4.6. Швейные ручные работы  | 2         | 1 | 1 |
|          | 4.7. Подготовка швейной машины к работе   | 2         | 1 | 1 |
|          | 4.8. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»   | 2         |   | 2 |
|          | 4.9. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани   | 2         | 1 | 1 |
|          | 4.10. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия   | 2         |   | 2 |
|          | 4.11. Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»  | 2         |   | 2 |
|          | 4.12. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»  | 2         |   | 2 |
|          | 4.13. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта. | 2         |   | 2 |
|          | 4.14. защита проекта «Фартук для работы на кухне»   | 2         |   | 2 |
| <b>5</b> | <b>Художественные ремёсла</b>   | <b>18</b> |   |   |
|          | 5.1. Декоративно-прикладное изделие для кухни   | 2         | 1 | 1 |
|          | 5.2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства   | 1         | 1 |   |
|          | 5.3. Орнамент. Цветовые сочетания в   | 1         | 1 |   |

|  |   |           |           |           |
|--|---|-----------|-----------|-----------|
|  | орнаменте   |           |           |           |
|  | 5.4. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья   | 2         |           | 2         |
|  | 5.5. Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 2         | 1         | 1         |
|  | 5.6. Лоскутное шитье. Обоснование проекта   | 2         |           | 2         |
|  | 5.7. Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»   | 4         |           | 4         |
|  | 5.8. Подготовка проекта к защите  | 2         | 1         | 1         |
|  | 5.9. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок  | 2         |           | 2         |
|  | <b>Итого</b>  | <b>70</b> | <b>18</b> | <b>52</b> |

### Тематическое планирование 6 класс (70 часов)

| №<br>п/п | Разделы, темы  | Количество часов |               |              |
|----------|--|------------------|---------------|--------------|
|          |  | всего            | теоретических | практических |
| <b>1</b> | <b>1 Оформление интерьера</b>  | <b>8</b>         |               |              |
|          | 1.1. Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома   | 2                | 2             |              |
|          | 1.2. Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2                | 1             | 1            |
|          | 1.3. Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»  | 2                |               | 2            |
|          | 1.4. Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»   | 2                |               | 2            |
| <b>2</b> | <b>2 Кулинария</b>   | <b>12</b>        |               |              |
|          | 2.1. Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки рыбы  | 2                | 1             | 1            |
|          | 2.2. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»   | 2                |               | 2            |
|          | 2.3. Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса                                 | 2                | 1             | 1            |
|          | 2.4. Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»   | 2                |               | 2            |
|          | 2.5. Супы. Технология приготовления первых блюд  | 1                | 1             |              |
|          | 2.6. Сервировка стола к обеду.   | 1                |               | 1            |

|          |  |           |   |   |
|----------|--|-----------|---|---|
|          | Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»  |           |   |   |
|          | 2.7. Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»  | 2         |   | 2 |
| <b>3</b> | <b>3 Создание изделий из текстильных материалов</b>  | <b>30</b> |   |   |
|          | 3.1. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»      | 1         | 1 |   |
|          | 3.2. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»   | 1         | 1 |   |
|          | 3.3. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» | 2         | 1 | 1 |
|          | 3.4. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»                      | 2         | 1 | 1 |
|          | 3.5. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)»  | 2         | 1 | 1 |
|          | 3.6. Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою»                                   | 2         |   | 2 |
|          | 3.7. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»  | 2         | 1 | 1 |
|          | 3.8. Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»  | 2         | 1 | 1 |
|          | 3.9. Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов»                                       | 2         | 1 | 1 |



|          |  |           |           |           |
|----------|--|-----------|-----------|-----------|
|          | 3.10. Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»   | 2         |           | 2         |
|          | 3.11. Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»                    | 2         | 1         | 1         |
|          | 3.12. Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»       | 2         |           | 2         |
|          | 3.13. Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов»     | 2         |           | 2         |
|          | 3.14. Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия» | 2         |           | 2         |
|          | 3.15. Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»                     | 2         | 1         | 1         |
|          | 3.16. Защита проекта «Наряд для семейного обеда»   | 2         |           | 2         |
| <b>4</b> | <b>4 Художественные ремесла</b>  | <b>18</b> |           |           |
|          | 4.1. Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»                       | 2         | 2         |           |
|          | 4.2. Основные виды петель при вязании крючком  | 2         | 2         |           |
|          | 4.3. Вязание по кругу  | 2         | 2         |           |
|          | 4.4. Вязание спицами. Основные приемы вязания  | 2         | 2         |           |
|          | 4.5. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»   | 2         |           | 2         |
|          | 4.6. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»   | 2         |           | 2         |
|          | 4.7. Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»   | 2         |           | 4         |
|          | 4.8. Подготовка проекта к защите   | 2         |           | 2         |
|          | 4.9. Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»<br>итоговый урок                                    | 2         |           | 2         |
|          | <b>Итого</b>   |           | <b>24</b> | <b>46</b> |

**Тематический план 7 класс (70 часов)**

| №<br>п/п | Разделы, темы   | Количество часов |               |              |
|----------|---|------------------|---------------|--------------|
|          |   | всего            | теоретических | практических |
| <b>1</b> | <b>Введение. Интерьер жилого дома</b>   | <b>8</b>         |               |              |
|          | 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере   | 2                | 2             |              |
|          | 2. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки   | 2                | 2             |              |
|          | 3. Творческий проект «Умный дом». Обоснование проекта   | 2                |               | 2            |
|          | 4. Защита проекта «Умный дом»   | 2                |               | 2            |
| <b>2</b> | <b>Кулинария</b>  | <b>14</b>        |               |              |
|          | 2.1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов  | 2                | 2             |              |
|          | 2.2. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога»                         | 2                | 1             | 1            |
|          | 2.3. Изделия из пресного слоеного теста. Изделия из песочного теста   | 2                | 2             |              |
|          | 2.4. Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного и песочного теста»  | 2                |               | 2            |
|          | 2.5. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков»                        | 2                | 1             | 1            |
|          | 2.6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол». Разработка меню                     | 2                | 1             | 1            |
|          | 2.7. Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол»   | 2                |               | 2            |
| <b>3</b> | <b>Создание изделий из текстильных материалов</b>   | <b>28</b>        |               |              |
|          | 3.1. Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств» | 2                | 1             | 1            |
|          | 3.2. Конструирование поясной одежды. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия»                        | 2                | 1             | 1            |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 3.3. Практическая работа «Построение чертежа юбки в масштабе 1:4». Практическая работа «Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам» | 2 |   | 2 |
| 3.4. Моделирование поясной одежды. Практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном»  | 2 | 1 | 1 |
| 3.5. Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов». Техника безопасности при выполнении ручных работ                     | 2 | 1 | 1 |
| 3.6. Технология машинных работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов». Техника безопасности при выполнении машинных работ             | 2 | 1 | 1 |
| 3.7. Творческий проект «Праздничный наряд». Обоснование проекта   | 2 |   | 2 |
| 3.8. Раскрой поясного швейного изделия. Практическая работа «Раскрой поясного швейного изделия»   | 2 | 1 | 1 |
| 3.9. Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки»   | 2 |   | 2 |
| 3.10. Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией»  | 2 |   | 2 |
| 3.11. Практическая работа «Обработка складок, вытачек»  | 2 |   | 2 |
| 3.12. Практическая работа «обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего среза юбки»                           | 2 |   | 2 |
| 3.13. Влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите.   | 2 | 1 | 1 |
| 3.14. Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия   | 2 |   | 2 |

|          |  |           |           |           |
|----------|--|-----------|-----------|-----------|
| <b>4</b> | <b>Художественные ремесла</b>  | <b>20</b> |           |           |
|          | 4.1. Ручная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика                            | 2         | 2         |           |
|          | 4.2. Практическая работа «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»                     | 2         |           | 2         |
|          | 4.3. Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов» | 2         | 1         | 1         |
|          | 4.4. Виды счетных швов. Практическая работа «Выполнение образца вышивки швом крест»                        | 2         | 1         | 1         |
|          | 4.5. Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»                         | 2         | 1         | 1         |
|          | 4.6. Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образца вышивки лентами»                             | 2         |           | 2         |
|          | 4.7. Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта  | 2         |           | 2         |
|          | 4.8. Разработка технологической карты. Выполнение проекта  | 2         | 1         | 1         |
|          | 4.9. Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите   | 2         |           | 2         |
|          | 4.10. Защита проекта «Подарок своими руками». Подведение итогов  | 2         |           | 2         |
|          | <b>Итого</b>   | <b>70</b> | <b>24</b> | <b>46</b> |

#### Тематический план 8 класс (35 часов)

| № п/п    | Разделы, темы   | Количество часов |               |              |
|----------|---|------------------|---------------|--------------|
|          |   | всего            | теоретических | практических |
| <b>1</b> | <b>Введение. Творческий проект</b>  | <b>1</b>         |               |              |
|          | 1.1.Проектирование как сфера профессиональной деятельности                | 1                | 1             |              |
| <b>2</b> | <b>Семейная экономика</b>   | <b>4</b>         |               |              |
|          | 2.1. Бюджет семьи   | 1                | 1             |              |
|          | 2.2. Технология совершения покупок  | 1                | 1             |              |
|          | 2.3. Технология ведения бизнеса   | 2                | 1             | 1            |
| <b>3</b> | <b>Технологии домашнего хозяйства</b>                                     | <b>6</b>         |               |              |
|          | 3.1.Инженерные коммуникации в доме  | 1                | 1             |              |
|          | 3.2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт | 2                | 1             | 1            |

|          |   |           |   |   |
|----------|---|-----------|---|---|
|          | 3.3. Современные тенденции развития бытовой техники   | 1         | 1 |   |
|          | 3.4. Современные ручные электроинструменты  | 2         | 1 | 1 |
| <b>4</b> | <b>Электротехника</b>   | <b>16</b> |   |   |
|          | 4.1. Электрический ток и его использование  | 1         | 1 |   |
|          | 4.2. Принципиальные и монтажные электрические схемы   | 1         | 1 |   |
|          | 4.3. Потребители и источники электроэнергии   | 1         | 1 |   |
|          | 4.4. Электроизмерительные приборы   | 2         | 1 | 1 |
|          | 4.5. Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии   | 3         | 1 | 2 |
|          | 4.6. Электрические провода  | 1         | 1 |   |
|          | 4.7. Монтаж электрической цепи  | 1         | 1 |   |
|          | 4.8. Электромагниты и их применение   | 1         | 1 |   |
|          | 4.9. Электроосветительные приборы   | 1         | 1 |   |
|          | 4.10. Бытовые электронагревательные приборы   | 1         | 1 |   |
|          | 4.11. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами   | 1         | 1 |   |
|          | 4.12. Двигатели постоянного тока  | 1         | 1 |   |
|          | 4.13. Электроэнергетика будущего. Пример творческого проекта «Разработка плаката по электробезопасности»  | 1         | 1 |   |
| <b>5</b> | <b>Что изучает радиоэлектроника</b>   | <b>3</b>  |   |   |
|          | 5.1. Электромагнитные волны и передача информации   | 2         | 1 | 1 |
|          | 5.2. Цифровые приборы   | 1         | 1 |   |
| <b>6</b> | <b>Профессиональное самоопределение</b>   | <b>5</b>  |   |   |
|          | 6.1. Сферы производства и разделения труда  | 1         | 1 |   |
|          | 6.2. Технология профессионального выбора. Профессиограмма и психограмма профессии   | 2         | 1 | 1 |
|          | 6.3. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение   | 1         | 1 |   |
|          | 6.4. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Пример творческого проекта «мой профессиональный выбор» (примерный творческий проект по профессиональному самоопределению) | 1         | 1 |   |

|  |              |           |           |          |
|--|--------------|-----------|-----------|----------|
|  | <b>Итого</b> | <b>35</b> | <b>27</b> | <b>8</b> |
|--|--------------|-----------|-----------|----------|