

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с.Новосельское

РАССМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на заседании МО учителей естественных наук Руководитель МО: <u>Т.В. Приезжева</u> Протокол № <u>1</u> от « <u>25</u> » августа 2020 г.	Заместитель директора по УВР: <u>Н.Н. Брюханова</u> от « <u>26</u> » августа 2019 г.	Директор школы: <u>Н.А. Шумарина</u> Приказ № <u>85</u> от « <u>26</u> » августа 2020 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 классы

(Приложение к ООП ООО 2020-2025 гг)

Составили:

учитель технологии  
Шумарина Надежда Алексеевна,

I квалификационной категории;  
учитель технологии  
Петрунин Сергей Николаевич.

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «26» 08 2020 г.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. №1897), примерной программы основного общего образования «Технология», рекомендованной Министерством образования РФ, авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца «Технология» 5-8 классы.

Предусмотрено следующее распределение часов по классам:

5 класс - 2 ч. в неделю, 68 ч.- в год, 6 класс - 2 ч. в неделю, 68 ч.- в год, 7 класс - 2 ч. в неделю, 68 ч.- в год, 8 класс - 1 ч. в неделю, 34 ч.-в год.

### **Планируемые результаты**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

■ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

■ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

л самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

■ воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

■ становление самоопределения к выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

■ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

■ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

### **Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты освоения обучающимися 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, 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 познавательно-трудовой деятельности;
- \* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в 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, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

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

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

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

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

## **СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

5 класс

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

### **КУЛИНАРИЯ**

#### **Санитария и гигиена**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Здоровое питание**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.



## **Технология приготовления пищи**

### **Бутерброды, горячие напитки**

#### *Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### *Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

#### *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

### **Блюда из овощей**

#### *Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

#### *Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### **Блюда из яиц**

#### *Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

#### *Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

### **Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»**

#### *Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

#### *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

### **Элементы материаловедения**

#### *Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### *Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

### **Конструирование швейных изделий**

#### *Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

#### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

### **Швейные ручные работы**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

#### *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

### **Элементы машиноведения**

#### *Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

### **Проект «Фартук для работы на кухне»**

#### *Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА**

## **Декоративно-прикладное изделие для кухни**

### **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

6 класс

## **Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Интерьер жилого дома.**

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

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

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Санитарно-технические работы

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

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

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

Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник

## **Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»**

## **Раздел 2. «Кулинария»**

### **Тема 1. «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»**

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

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

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.

#### **Тема 4. «Блюда из мяса».**

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

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

Определять качество мяса органолептическими методами.

Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.

#### **Тема 5. «Блюда из птицы»**

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

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

Определять качество птицы органолептическими методами

Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы

#### **Тема «Заправочные супы»**

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.

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

Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.

#### **Тема 6. «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»**

Особенности сервировки стола к обеду. 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.

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

Оформление стола к обеду и празднику.

Организация фуршета.

#### **Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»**

### ***Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов***

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

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях.

Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

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

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

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

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

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

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка моделей поясной одежды на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

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

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

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

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

#### **Тема 4. «Швейная машина»**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки

швейной машины к работе. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

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

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка застежек, карманов, поясов. обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.

Контроль качества готового изделия.

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

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Обработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправления дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

**Творческий проект «Наряд для семейного обеда»**

**Раздел 4. Художественные ремесла**

**Тема 1. «Вязание крючком»**

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. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

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

Вязание образцов и изделий выполненные крючком.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов

**Тема 3. Вязание на спицах**

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

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

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов.

**Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и на спицах»**

7 класс

**Вводное занятие**

**Тема 1. Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.  
Санитарно-гигиенические требования**

**Интерьер жилого дома**

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

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, 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 2. Гигиена жилища**

*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 3. Бытовые электроприборы**

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

## **Тема 4 Творческий проект по разделу Интерьер жилого дома**

### **Раздел « Кулинария»**

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

*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 кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока 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 2. Изделия из жидкого теста**

*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* Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

#### **Тема 3. Виды теста и выпечки**

*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 4. Сладости, десерты, напитки**

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

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



## **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет**

*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* Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

## **Тема 6. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол»**

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

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

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

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

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

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

*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 с помощью приспособлений к швейной машине.

## **Тема 5-8 Технология изготовления поясных изделий.**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с 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 байтовой 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

Выметывание 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

### **Творческий проект «Праздничный наряд»**

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1-2. Ручная роспись тканей**

*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 ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работа*

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

### **Тема 3-8 . Вышивание**

*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, петельными, крестообразными и косыми стежками  
Выполнение образца вышивки в технике крест  
Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо  
Выполнение образца вышивки атласными лентами

## **Творческий проект «Подарок своими руками»**

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

8 класс

### **Содержание тем учебного предмета «Технология» в 8 классе**

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

##### ***Тема 1. Эстетика и экология жилища.***

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

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

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

##### ***Тема 2. Бюджет семьи.***

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

##### ***Тема 3. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.***

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Способы монтажа кранов, вентилях и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Приёмы работы с инструментами и приспособлениями для санитарно-технических работ.

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Изучение конструкции типового смывного бачка (на учебном стенде). Изготовление троса для чистки канализационных труб.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами (на лабораторном стенде).

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии.**

*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.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

### **Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики.**

*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.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле. Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств 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. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации (из деталей электроконструктора).

### ***Тема 3. Бытовые электроприборы.***

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Цифровые приборы.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

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

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

*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.

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

*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 исследовательской и опытнической деятельности»**

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

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

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

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

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

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

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.**

## Календарно-тематический планирование

5 класс

№ п/п	Название курса, тема	кол-во часов	Дата проведения/ план	Дата проведения / факт
<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (Вводная часть -2 ч)</b>				
1	Вводный инструктаж по ТБ. Понятие о творческих проектах.	1		
2.	Этапы выполнения проекта.	1		
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)</b>				
3.	Интерьер и планировка кухни. Практическая работа №1 «Планировка кухни»	1		
4.	Бытовые электроприборы на кухне.	1		
5.	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	1		
6.	Защита проекта по разделу «Оформление интерьера»	1		
<b>Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</b>				
7.	Санитария и гигиена на кухне	1		
8.	Здоровое питание	1		
9.	Бутерброды и горячие напитки.	1		
10.	Практическая работа № 2 «Приготовление бутербродов и горячих напитков»ТБ	1		
11.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1		
12.	Практическая работа № 3 «Приготовление блюда из макаронных изделий» ТБ.	1		
13.	Блюда из овощей и фруктов	1		
14.	Практическая работа № 4 «Приготовление салата из сырых овощей» ТБ.	1		
15.	Тепловая кулинарная обработка овощей	1		
16.	Практическая работа № 5 «Приготовление блюда из вареных овощей»ТБ.	1		
17	Блюда из яиц	1		
18.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из яиц»ТБ.	1		
19.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1		
20.	Практическая работа № 7 «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	1		
21.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1		
22.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28 ч)</b>				
23	Производство текстильных материалов	1		
24	Лабораторно-практическая работа «Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани»	1		
25	Текстильные материалы и их свойства.	1		
26	Лабораторно-практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	1		
27	Конструирование швейных изделий.	1		

28	Изготовление выкройки	1		
29	Подготовка выкройки к раскрою	1		
30	Практическая работа № 8 «Снятие мерок и изготовление выкроек». ТБ.	1		
31	Раскрой швейного изделия.	1		
32	Практическая работа № 9 «Раскрой швейного изделия». ТБ.	1		
33	Ручные швейные работы	1		
34	Повторный инструктаж по ТБ. Требования к выполнению ручных работ	1		
35	Практическая работа № 10 «Изготовление образцов ручных работ»ТБ.	1		
36	Швейная машина	1		
37	Лабораторно-практическая работа «Исследование режимов работы швейной машины»ТБ.	1		
38	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы.	1		
39	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов машинных работ».ТБ.	1		
40	Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа № 12 «Проведение влажно-тепловых работ». ТБ,	1		
41	Технология изготовления швейных изделий. Салфетка.	1		
42	Технология пошива фартука, юбки	1		
43	Обработка накладных карманов, пояса-кулиски	1		
44	Практическая работа № 13 «Обработка проектного изделия».ТБ.	1		
45	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1		
46	Исследовательская и созидательная деятельность	1		
47	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		
48	Расчет затрат на изготовление проекта	1		
49	Контроль выполнения творческого проекта	1		
50	Защита проекта	1		
<b>Разделы «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18ч)</b>				
51	Декоративно-прикладное искусство. Творчество умельцев нашего села	1		
52	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1		
53	Орнамент. Символика и цвет в орнаменте.	1		
54	Практическая работа № 14 «Создание композиции в графическом редакторе»	1		
55	Лоскутное шитье			
56	Технология изготовления лоскутного шитья. Традиционные узоры в лоскутном шитье	1		
57	Материалы для лоскутного шитья	1		
58	Обработка срезов лоскутного шитья	1		
59	Практическая работа № 15 «Изготовление образцов лоскутных узоров». ТБ.	1		
60	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1		
61	Этапы выполнения проекта.	1		
62	Исследовательская и созидательная деятельность	1		
63	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		



64	Расчет затрат на изготовление проекта	1		
65	Контроль выполнения творческого проекта	1		
66	Создание портфолио	1		
67	Подготовка электронной презентации	1		
68	Защита творческого проекта	1		

**6 класс**

№ п/п	Название курса, тема	кол-во часов	Дата проведения/ план	Дата проведения / факт
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства» (3ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч)</b>				
1	Вводный инструктаж по ТБ. Интерьер жилого дома Пр. работа № 1 «Декоративное оформление интерьера» - презентация	1		
2.	Комнатные растения в интерьере	1		
3.	Технология выращивания комнатных растений Пр. работа № 2 «Пересадка (перевалка) комнатных растений» ТБ	1		
4.	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	1		
5.	Реализация этапов творческого проекта	1		
6.	Защита проекта	1		
<b>Разделы « Кулинария» (14 ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)</b>				
7.	Первичная обработка рыбы. Лабораторная работа № 1 «Определение свежести рыбы»	1		
8.	Блюда из рыбы Пр. работа № 3 «Приготовление блюда из рыбы»ТБ	1		
9.	Нерыбные продукты моря	1		
10.	Практическая работа № 4 «Блюда из морепродуктов». ТБ	1		
11.	Технология первичной обработки мяса	1		
12.	Лабораторная работа № 2 «Определение доброкачественности мяса»	1		
13.	Блюда из мяса	1		
14.	Пр. работа № 5 Приготовление блюда из мяса». ТБ	1		
15.	Блюда из птицы	1		
16.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюда из птицы » ТБ.	1		
17.	Заправочные супы	1		
18.	Практическая работа № 7 «Приготовление заправочного супа » ТБ.	1		
19.	Сервировка стола к обеду. Этикет	1		
20.	Практическая работа № 8 «Приготовление обеда. » ТБ.	1		
21.	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1		
22.	Реализация этапов проекта			
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», (22ч)</b>				

<b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)</b>				
23.	Текстильные материалы из химических волокон	1		
24.	Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа № 3 «Изучение свойств текстильных материалов»	1		
25.	Понятие о плечевой одежде	1		
26.	Определение размеров фигуры человека	1		
27.	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	1		
28.	Практическая работа № 9 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1		
29.	Моделирование плечевой одежды	1		
30.	Практическая работа № 10 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»ТБ	1		
31.	Раскрой плечевой одежды. Практическая работа № 11 «Раскрой швейного изделия»ТБ	1		
32.	Дублирование деталей. Практическая работа № 12 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»ТБ	1		
33.	Ручные работы.	1		
34.	Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов»ТБ	1		
35.	Работа на швейной машине. Практическая работа № 14 «Устранение дефектов машинной строчки»ТБ	1		
36.	Приспособления к швейной машине. Практическая работа № 15 Применение приспособлений к швейной машине»ТБ	1		
37.	Виды машинных операций. Практическая работа № 16 «Изготовление образцов машинных работ»ТБ	1		
38.	Практическая работа № 17 «Обработка мелких деталей»ТБ	1		
39.	Подготовка и проведение примерки изделия	1		
40.	Практическая работа № 18 «Примерка изделия»	1		
41.	Практическая работа № 19«Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»ТБ	1		
42.	Практическая работа № 20 «Обработка горловины и застежки проектного изделия»ТБ	1		
43.	Практическая работа № 21 «Обработка боковых срезов и отрезного изделия»ТБ	1		
44.	Практическая работа № 22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия»ТБ	1		
45.	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1		
46.	Обоснование проблемы	1		
47.	Разработка эскиза изделия	1		
48.	Подбор материалов	1		
49.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		
50.	Расчет затрат на изготовление проекта	1		
51.	Контроль выполнения творческого проекта	1		
52.	Защита проекта	1		
<b>Художественные ремесла (8 ч)</b> <b>«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)</b>				
53.	Материалы и инструменты для вязания	1		
54.	Основные виды петель при вязании крючком	1		
55.	Вязание полотна. Практическая работа № 23	1		

	«Вывязывание полотна несколькими способами». ТБ.			
56.	Практическая работа № 24 «Выполнение вязания по кругу». ТБ.	1		
57.	Вязание спицами.	1		
58.	Практическая работа № 25 «Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями». ТБ.	1		
59.	Вязание цветных узоров.	1		
60.	Практическая работа № 26 «Разработка схемы жаккардового узора». ТБ.	1		
61.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1		
62.	Разработка эскиза изделия	1		
63.	Подбор материалов	1		
64.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		
65.	Расчет затрат на изготовление проекта	1		
66.	Контроль выполнения творческого проекта	1		
67.	Подготовка электронной презентации	1		
68.	Защита творческого проекта	1		

### 7 класс

№ п/п	Название курса, тема	кол-во часов	Дата проведения/ план	Дата проведения / факт
<b>Разделы «Технологии домашнего хозяйства»-6 ч «Технологии творческой и опытнической деятельности» -5</b>				
1	Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете. Санитарно-гигиенические требования.	1		
2.	Освещение жилого помещения Практическая работа № 1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого помещения»	1		
3	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		
4	Гигиена жилища. Практическая работа № 2 «Генеральная уборка кабинета технологии»	1		
5	Бытовые приборы Для уборки и создания микроклимата в помещении	1		
6	Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.	1		
7	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах	1		
8.	Творческий проект «Умный дом»	1		
9	Выбор темы проекта. Проблемная ситуация	1		
10	Испытание проектного изделия	1		
11	Защита проекта	1		
<b>Разделы «Кулинария»-12 ч, «Технологии творческой и опытнической деятельности»-6 ч</b>				
12.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов Лабораторна работа № 1 «Определение качества молока и молочных продуктов»	1		
13.	Практическая работа № 3 «Приготовление молочного супа,	1		

	молочной каши или блюда из творога»			
14.	Изделия из жидкого теста. Лабораторная работа № 2 «Определение качества меда»	1		
15	Практическая работа № 4 №Приготовление изделий из жидкого теста»	1		
16	Виды теста и выпечки	1		
17.	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста	1		
18	Практическая работа № 5 №Приготовление изделий из пресного слоеного теста»	1		
19	Технология приготовления изделий из песочного теста	1		
20	Практическая работа № 6 №Приготовление изделий из песочного теста»	1		
21	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков	1		
22.	Практическая работа № 7 №Приготовление сладких блюд и напитков»	1		
23.	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Практическая работа № 8 «Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word»	1		
24.	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	1		
25	Выбор темы проекта. Проблемная ситуация.	1		
26	Поисковый (подготовительный) этап	1		
27	Разработка конструкции и технологии изготовления изделия.	1		
28	Технологический этап	1		
29	Защита проекта	1		
<b>Разделы «Создание изделий из текстильных материалов»- 16 ч, «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 4 ч</b>				
30.	Текстильные материалы из волокон животного происхождения	1		
31	Свойства текстильных материалов. Лабораторная работа № 3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»	1		
32.	Конструирование швейных изделий	1		
33.	Практическая работа № 9 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки»	1		
34.	Моделирование поясной одежды. Практическая работа № 10 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»	1		
35.	Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета Практическая работа №11	1		
36.	Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса. Практическая работа № 12 «Раскрой проектного изделия»	1		
37.	Технология ручных работ	1		
38.	Основные операции при ручных работах: подшивание подогнутого края потайными стежками-подшивание	1		
39	Практическая работа № 13 «Изготовление образцов ручных швов»	1		
40	Технология машинных работ. Уход за швейной машиной	1		
41	Практическая работа № 14 «Изготовление образцов машинных швов»	1		
42.	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-	1		

	молнией и разрезом Практическая работа № 15			
43.	Технология обработки складок. Практическая работа № 16	1		
44.	Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Практическая работа № 17	1		
45.	Технология обработки юбки после примерки. Практическая работа № 18	1		
46.	Творческий проект «Праздничный наряд»	1		
47.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	1		
48.	Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	1		
49.	Защита проекта	1		
<b>Раздел «Художественные ремёсла»- 10 ч, «Технологии творческой и опытнической деятельности» -6 ч</b>				
50.	Ручная роспись тканей	1		
51.	Практическая работа № 19 «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика»	1		
52.	Ручные стежки и швы на их основе	1		
53.	Практическая работа № 20«Выполнение образцов швов»	1		
54.	Вышивание счетными швами. Практическая работа № 21 «Выполнение образца вышивки крестом»	1		
55.	Вышивание по свободному контуру	1		
56.	Атласная и штриховая гладь. Практическая работа № 22	1		
57.	Швы французский узелок и рококо. Практическая работа № 23	1		
58.	Вышивание атласными лентами	1		
59.	Практическая работа № 24 «Выполнение образца вышивки лентами»	1		
60.	Творческий проект « Подарок своими руками»	1		
61.	Обоснование проблемы	1		
62.	Реализация этапов выполнения творческого проекта	1		
63.	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	1		
64.	Испытания проектных изделий.	1		
65.	Защита творческого проекта	1		
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч)</b>				
66.	Оформление портфолио.	1		
67.	Подготовка электронной презентации	1		
68.	Защита творческого проекта	1		

## 8 класс

№ п/п	Название курса, тема	кол-во часов	Дата проведения/ план	Дата проведения / факт
<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (1ч)</b>				
1	Вводное занятие. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Инструктаж по ТБ.	1		
<b>Раздел «Семейная экономика»(6 ч)</b>				
2.	Способы выявления потребностей семьи. Л-пр. р. № 1 «Исследование потребительских свойств товаров»	1		

3	Технологии построения семейного бюджета	1		
4	Доходы и расходы семьи. Л-пр. р. № 2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи».	1		
5	Технология совершения покупок	1		
6	Способы защиты прав потребителей. Л-пр. р. № 3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода»	1		
7	Технология ведения бизнеса. Л-пр. р. № 4 «Исследование возможностей для бизнеса»	1		
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)</b>				
8	Экология жилища	1		
9	Система безопасности жилища	1		
10	Водоснабжение и канализация в доме. Л-пр. р. № 5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации»	1		
11	Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.	1		
<b>Раздел «Электротехника» (10 ч)</b> <b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (3ч)</b>				
12	Электрический ток и его использование	1		
13	Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии	1		
14	Электроизмерительные приборы. Л-пр. р. № 6 «Изучение домашнего электросчетчика в работе»	1		
15	Правила безопасной работы. Л-пр. р. № 7,8 «Сборка электрической цепи»	1		
16	Электрические провода	1		
17.	Соединение электрических проводов. Л-пр. р. № 9 «Сращивание проводов»	1		
18	Монтаж электрической цепи. Л-пр. р. № 10 «Оконцевание проводов»	1		
19	Электроосветительные приборы. Л-пр. р. № 11 «Проведение энергетического аудита школы»	1		
20	Бытовые электронагревательные приборы. Л-пр. р. № 12 «Сборка и испытание термолы»	1		
21	Цифровые приборы	1		
22	Творческий проект «Плакат по электробезопасности»	1		
23	Творческий проект «Дом будущего»	1		
24	Защита проекта «Дом будущего»	1		
<b>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6 ч)</b> <b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)</b>				
25	Профессиональное образование. Л-пр. р. № 13 «Составление профессиограммы»	1		
26	Профессиональное самоопределение. Л-пр. р. № 14,15 «Определение уровня самооценки, склонностей»	1		
27	Темперамент и характер в профессиональном самоопределении»	1		
28	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения»	1		
29	Мотивы выбора профессии.	1		
30	Л-пр. р. № 16,17 «Анализ мотивов своего профессионального выбора», «Профессиональные пробы»	1		

31	Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Этап 1-2.	1		
32	Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Этап 3-4	1		
33	Творческий проект «Мой профессиональный выбор». Этап 5	1		
34	Защита проекта «Мой профессиональный выбор».	1		

