

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (по направлению «Технология ведения дома») основной общеобразовательной программы основного общего образования адресована обучающимся 5-8 классов муниципального казенного общеобразовательного учреждения Основная общеобразовательная школа п.Попов Порог.

Программа составлена на основе:

Федерального Закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2014г;

Основной образовательной программы основного общего образования МКОУ ООШ п. Попов Порог;

Учебного плана основной общеобразовательной программы основного общего образования МКОУ ООШ п.Попов Порог;

Предметной линии учебников «Вентана - Граф» под редакцией В.Д. Симоненко;

Примерной рабочей программы по технологии для 5-8 классов «Технология. 5-8 классы: программа» / И. А. Сасова, А. В. Марченко: -М.: Вентана-Граф, 2014.

### Общая характеристика учебного предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов. Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла». Содержание раздела «Электротехника» в 8 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно и общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

### Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет относится к образовательной области – «Технология». Изучается с 5 по 8 класс. Реализуется за счет обязательной части учебного плана. На изучение «Технологии» в учебном плане отводится в 5, 6, 7 классе- 2 часа в неделю, а в 8 классе- 1 час в неделю.

5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
2 часа в неделю	2 часа в неделю	2 час в неделю	1 час в неделю
68 часов в год	70 часов в год	70 часов в год	35 часов в год
Итого: всего 243 часов			

В примерную программу были внесены следующие изменения:

Программа дополнена разделом «Основы аграрной технологии» с 5 по 8 классы.

### Требования к результатам обучения и освоения содержания курса

## по учебному предмету «Технология»

В широком значении «универсальные учебные действия» – саморазвитие и самосовершенствование путем сознательного и активного присвоения нового социального опыта. В более узком (собственно психологическом значении) «универсальные учебные действия» – это совокупность действий обучающегося, обеспечивающих его культурную идентичность, социальную компетентность, толерантность, способность к самостоятельному усвоению новых знаний и умений, включая организацию этого процесса.

**Личностные:** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

**Познавательные:** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы.

**Коммуникативные:** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.

**Регулятивные:** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома» Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности Овладение установками, нормами и правилами организации труда Осознание необходимости общественно-полезного труда Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
<i>метапредметные</i>	Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
<i>предметные в сфере</i>	
а) познавательной	Рациональное использование учебной и дополнительной информации для

	<p>проектирования и создания объектов труда</p> <p>Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</p> <p>Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</p>
б) мотивационной	<p>Оценивание своей способности и готовности к труду</p> <p>Осознание ответственности за качество результатов труда</p> <p>Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</p> <p>Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</p>
в) трудовой деятельности	<p>Планирование технологического процесса</p> <p>Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</p> <p>Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</p>
г) физиолого-психологической деятельности	<p>Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</p> <p>Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>Разработка вариантов рекламных образцов</p>

### Содержание учебного предмета

В соответствии с «Примерной основной общеобразовательной программой образовательного учреждения» содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения.

Образовательная область «Технология» включает в себя разделы:

Разделы/Классы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Основы аграрной технологии	9	15	12	5
Формирование компетенций обучающихся в области использования ИКТ, исследовательской и проектной деятельности.	3	9	8	5

Интерьер жилого дома. Оформление интерьера кухни-столовой.	3	4	5	5
Кулинария	14	14	14	
Материаловедение. Создание изделий из текстильных материалов. Черчение и графика. Электротехнические работы	19	14	20	2
Художественные ремесла. Рукоделие	20	14	11	4
Семейная экономика				5
Электротехнические работы				5
Современное производство и профессиональное образование.				4
	<u>68</u>	<u>70</u>	<u>70</u>	<u>35</u>

### **Содержание тем учебного курса «Технология» 5 класса (68 часов)**

#### **1. Основы аграрной технологии (9 часов).**

Вводное занятие (1 ч).

Содержание работы на новый учебный год. Правила внутреннего распорядка, санитарии и ТБ.

Основы сельскохозяйственного труда. Виды осенней и весенней обработки почвы. Высадка растений на участке.

#### **2. Формирование компетенций обучающихся в области использования ИКТ, исследовательской и проектной деятельности. (3 часа).**

Об основных этапах проектной деятельности. О правилах создания и защиты проекта.

#### **3. Интерьер жилого дома (Оформление интерьера кухни-столовой). (3 часа).**

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции в дизайне интерьеров. Интерьеры и их комфортность. Современные стили в интерьере. Интерьеры кухни, рациональное размещение оборудования ее функциональность, зонирование пространства, электроприборы которые являются помощниками на кухне.

*Практические работы:* Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой».

#### **4. Кулинария (14 часов).**

##### **Санитарные требования к помещению кухни и столовой.**

*Основные теоретические сведения:* Санитария и гигиена на кухне. 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 и горячими жидкостями. Освоение способов использования чистящих и моющих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##### **Физиология питания.**

*Основные теоретические сведения:* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах

*Практические работы:* Работа с таблицами о составе и количестве витаминов в различных продуктах. Определение состава и количества продуктов, удовлетворяющих суточную потребность человека в витаминах.

*Варианты объектов труда:* Таблицы и справочные материалы.

##### **Технология приготовления пищи.**

*Основные теоретические сведения:* Бутерброды и горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, способы оформления

открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Виды чая и его свойства. Способы заваривания кофе и чая.

*Практические работы:* Нарезка овощей для украшения бутербродов, нарезка продуктов, подбор ножей для нарезки и выполнения украшений. Приготовление чая и бутербродов.

*Варианты объектов труда:* Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

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

*Основные теоретические сведения:* Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления.

*Практические работы:* Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

*Варианты объектов труда:* Инструкционные карты приготовления салатов.

#### **Блюда из яиц.**

*Основные теоретические сведения:* Строение куриного яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудования для приготовления блюд из яиц. Ценность перепелиных яиц в детском питании и их кулинарное использование.

*Практические работы:* Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

*Варианты объектов труда:* Закуски из вареных яиц, яйца фаршированные. Инструкционные карты приготовления закусок из вареных яиц.

#### **Блюда из сырых и вареных овощей.**

*Основные теоретические сведения:* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Определение качества овощей, влияние экологии на качество овощей, что такое нитраты и где они накапливаются в овощах. Первичная и тепловая обработка овощей. Влияние тепловой обработки на сохранность минеральных веществ и витаминов в овощах. Виды салатов. Принципы подбора гарниров к мясу и рыбе.

*Практические работы:* Современные приспособления для механической нарезки овощей, подбор ножей и досок для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для украшения салатов. Приготовление блюд для сырых и вареных овощей.

*Варианты объектов труда:* Эскизы и фото художественного оформления салатов. Инструкционные карты приготовления салатов.

#### **Сервировка стола.**

*Основные теоретические сведения:* Общие правила сервировки стола и последовательности подачи готовых блюд к столу

*Практические работы:* Посуда и приборы для сервировки и правила их расстановки на столе. Правила пользования столовыми приборами.

*Варианты объектов труда:* Салфетки, посуда и столовые приборы.

### **5. Создание изделий из текстильных материалов. Черчение и графика. (19 часов).**

Элементы материаловедения

*Основные теоретические сведения:* - Общая классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Свойства тканей из растительных волокон. Свойства тканей из волокон растительного происхождения. Процесс производства тканей, простые переплетения (полотняное, саржевое)

*Практические работы:* Изучение свойств нитей основы и утка, определение долевой нити. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение волокнистого состава ткани. Выполнение образца полотняного переплетения ткани.

*Варианты объектов труда:* Образцы тканей из растительных волокон, различных отделок. Образцы тканей полотняного переплетения.

Технология изготовления одежды

*Основные теоретические сведения:* - История возникновения и развития швейного производства. Виды швейных машин. Общее устройство, техника безопасности. Организация

рабочего места для швейных работ. Техника безопасности и гигиенические требования при работе. Заправка ниток в швейной машине.

*Практические работы:* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе, безопасные приемы работы на швейной машине, намотка ниток на шпульку, заправка ниток в машине.

*Варианты объектов труда:* Швейная машина. Образцы машинных строчек.

*Основные теоретические сведения:* - Мерки для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок. Правила построения чертежа фартука в масштабе  $\frac{1}{4}$  по алгоритму. Понятие конструирования моделирование изделий. Приёмы моделирования фартука.

*Практические работы:* Снятие мерок с фигуры и запись их в таблице, построение чертежей в формате  $\frac{1}{4}$  и выкройек в полный размер. Моделирование фартука, моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда:* Чертеж и выкройки, варианты моделей и виды отделок. материалов и принадлежностей.

*Основные теоретические сведения:* Правила и требования к раскрою. Подготовка деталей кроя к обработке. Технические условия на обработку боковых срезов и нижнего среза фартука. Правила обработки карманов и соединение их с нижней частью Правила обработки пояса и соединения его с нижней частью. Окончательная отделка изделия.

*Практические работы:* Организация рабочего места для ручных работ. Инструменты и приспособления для ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка передника и окончательная отделка изделия.

*Варианты объектов труда:* Фартук, образцы швов, образцы раскладки выкройки на ткани.

## **6. Художественные ремесла. Рукоделие.(14ч)**

*Основные теоретические сведения:* - Знакомство с элементами декоративно-прикладного искусства: вышивка, узорное ткачество, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Орнамент. Символика орнамента.

*Практические работы:* Подбор цветового сочетания в орнаменте.

*Варианты объектов труда:* Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора.

*Основные теоретические сведения:* - Виды лоскутной техники. Материалы для работы, история. Техника шитья из квадратов. подготовка материалов для изготовления прихватки. Безопасные приёмы работы.

*Практические работы:* Подбор кусочков ткани по цвету и фактуре, выкраивание деталей по лекалам и выполнение прихватки в технике шитья из квадратов.

*Варианты объектов труда:* Куски ткани, рисунки цветового круга, образцы прихваток.

## **Содержание тем учебного курса «Технология» 6 класса (70 часов)**

### **1. Основы аграрной технологии (15 часов).**

Вводное занятие (1 ч).

Содержание работы на новый учебный год. Правила внутреннего распорядка, санитарии и ТБ.

Основы сельскохозяйственного труда. Виды осенней и весенней обработки почвы. Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии почв и его повышение. Правила использования органических удобрений. Высадка растений на участке.

### **2. Кулинария (16 часов)**

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

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

#### **Блюда из мяса и мясных продуктов.**

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

#### **Приготовление первых блюд.**

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. Приготовление заправочного супа.

#### **Сервировка стола к обеду. Этикет.**

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

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

Выполнение и защита проекта «Приготовление воскресного обеда».

### **3. Создание изделий из текстильных материалов (17 часов) Элементы материаловедения**

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Конструирование швейных изделий**

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

#### **Швейные ручные работы**

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

#### **Элементы машиноведения**

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Классификация машинных швов.

#### **Проект «Наряд для семейного обеда»**

Выполнение и защита проекта «Наряд для семейного обеда».

### **4. Художественные ремёсла (17 часов)**

#### **Вязание крючком и спицами .**

Инструменты и материалы для вязания.

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Ассортимент вязанных изделий в современной моде. Схемы для вязания, условные обозначения. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

#### **Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»**

Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».

### **5. Интерьер жилого дома (5 час)**

Планировка жилого дома. Экологические материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

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

Выполнение и защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».

## Содержание тем учебного курса «Технология» 7 класса (70 часов)

### **1. Раздел «Основы аграрной технологии (12 часов).»**

Вводное занятие (1 ч).

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии.

Основы сельскохозяйственного труда. Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии и его повышение. Виды осенней и весенней обработки почвы. Высадка растений на участке.

### **2. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Освещение жилого дома: основные типы ламп; типы и виды светильников; системы управления светом.

Систематизация, принципы размещения картин и коллекций в интерьере.

Гигиена жилища (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Гигиена жилища: виды и последовательность уборки помещений, средства для уборки. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещений.

Бытовые приборы для уборки(1 ч)

Современные бытовые приборы для уборки помещений; современные технологии и технические средства для создания микроклимата, их виды, назначение.

*Практические работы.*

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». (1 ч)

### **3. Разделы «Кулинария» (16 ч)**

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

*Основные 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.

*Практические работы*

Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Изделия из теста (8 ч)

*Основные теоретические сведения*

Изделия из жидкого теста (блины, блинчики, оладьи). Виды разрыхлителей. Технология приготовления изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки. Качество продуктов для выпечки, их функция в составе теста. Оборудование, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления различных видов теста.

Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Виды изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста. Виды изделий из песочного теста. Способы формования печенья из песочного теста.

*Практические работы*

Приготовление изделий из жидкого теста. Приготовление изделий из слоеного и песочного теста.

Сладости, десерты, напитки (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Приготовление сладких блюд и напитков.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

*Основные 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.

*Практические работы*

Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Возможная проблемная ситуация. Расчет расхода продуктов.

Выполнение эскизов украшения праздничного стола. Оформление сладких блюд и подача их к столу.

*Практические работы*

Выполнение и защита проектов.

#### **4. Разделы «Создание изделий из текстильных материалов» (23 ч)**

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. (2 ч)

*Основные 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.

*Практические работы*

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (4 ч) Моделирование швейных изделий (4 ч)

*Основные теоретические сведения*

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Юбка в народном костюме. Виды тканей, используемых для пошива юбок. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Способы моделирования прямой юбки. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Моделирование юбки с расширением к низу, со складками.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.

Чтение чертежа и перенос контура чертежа на кальку.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою.

Технология ручных работ (3 ч)

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами.

Ручные стежки и строчки, виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Подшивание: прямыми, косыми, крестообразными стежками.

Изготовление образцов ручных швов.

Технология машинных работ (3 ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий (4 ч)

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.

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. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

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» (3 ч)

Подготовка доклада к защите проекта.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **5. Разделы «Художественные ремесла» (13 ч)**

Вышивка как один из древнейших видов декоративно-прикладного искусства в России. Вышивка в народном костюме. Применение вышивки в современном костюме, интерьере. 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.

Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Творческий проект «Подарок своими руками» (2 ч)

Подготовка доклада к защите проекта. Оформление портфолио.

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. Защита проекта.

## **Содержание тем учебного курса «Технология» 8 класса (35 часов)**

### **1. Раздел «Основы аграрной технологии»(5 часов).**

Основы сельскохозяйственного труда. Виды весенней обработки почвы. Высадка растений на участке. Рассадка растений в открытый грунт. Посадка цветов в открытый грунт семенами

## **2. Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4 часа).**

### Инженерные коммуникации в доме. (2 ч)

#### *Основные 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.

#### *Практические работы*

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

### Водоснабжение и канализация в доме: конструкция и элементы (2ч)

#### *Основные теоретические сведения*

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.

#### *Практические работы*

Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

## **3. Раздел «Электротехника» (12 ч)**

### *Основные 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, воздушонагревателя, 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 их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

#### *Практические работы*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. 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.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

#### *Практические работы*

Чтение простой электрической схемы.

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.

#### *Практические работы*

Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

#### **4. Раздел «Бюджет семьи (8 ч)»**

##### *Основные 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.

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.

#### **5. Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (5 ч)**

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.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. 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.

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.

#### **6. Раздел «Творческая (проектная) деятельность (1 час)»**

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

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.

### **Тематическое планирование**

#### Тематическое планирование 5 класс(68 часов)

№ урока	Дата	Тема урока
<i>Основы аграрной технологии (5 часов)</i>		
1		Вводный урок. Техника безопасности.
2		Удаление растительных остатков с делянок.
3		Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии и его повышение.
4		Уход за плодово-ягодными культурами, их характеристики
5		Осенняя обработка почв.
<i>Формирование компетенций обучающихся в области использования ИКТ, исследовательской и проектной деятельности. – 3 часа</i>		
6		Что такое творческий проект.
7		Этапы выполнения творческого проекта.
8		Как защитить творческий проект
<i>Кулинария (14 часов)</i>		
9		Санитария и гигиена на кухне
10		Безопасные приемы работы на кухне.
11		Здоровое питание
12		Технология приготовления бутербродов
13		Технология приготовления бутербродов
14		Технология приготовления горячих напитков
15		Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий
16		Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий
17		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов
18		Тепловая кулинарная обработка овощей
19		Технология приготовления блюд из яиц
20		Технология приготовления блюд из яиц
21		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

22		Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
<i>Создание изделий из текстильных материалов. Черчение и графика. (19 часов)</i>		
23		Производство текстильных материалов
24		Производство текстильных материалов
25		Текстильные материалы и их свойства
26		Изготовление выкроек
27		Изготовление выкроек
28		Раскрой швейного изделия
29		Раскрой швейного изделия
30		Швейные ручные работы
31		Швейные ручные работы
32		Швейная машина
33		Швейная машина
34		Основные операции при машинной обработке изделия
35		Влажно-тепловая обработка ткани
36		Машинные швы
37		Технология изготовления швейного изделия. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».
38		Технология изготовления швейного изделия. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».
39		Технология изготовления швейного изделия. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».
40		Технология изготовления швейного изделия. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».
41		Защита проекта «Фартук для работы на кухне».
<i>Художественные ремесла . Рукоделие. (20 часов)</i>		
42		Декоративно-прикладное искусство
43		Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства
44		Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.
45		Цветовые сочетания в орнаменте.
46		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.
47		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.
48		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.
49		Практическая работа «Изготовление образца лоскутного изделия».
50		Практическая работа «Изготовление образца лоскутного изделия».
51		Практическая работа «Изготовление образца лоскутного изделия».
52		Лоскутное шитье. Обоснование проекта
53		Лоскутное шитье. Обоснование проекта
54		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.
55		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.
56		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.

57		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.
58		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.
59		Практическая работа. Стачивание деталей изделия.
60		Подготовка проекта к защите.
61		Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни»
<i>Интерьер жилого дома. Оформление интерьера кухни-столовой – 3 часа</i>		
62		Интерьер и планировка кухни-столовой
63		Бытовые электроприборы на кухне
64		Творческий проект «Планирование кухни-столовой»
<i>Основы аграрной технологии (4 часа)</i>		
65		Выращивание растений рассадным способом
66		Высаживание растений на участке
67		Высаживание растений на участке
68		Уход за растениями

Тематическое планирование 6 класс(70 часов)

№ урока	Дата	Тема урока
<b><i>Основы аграрной технологии (8 часов)</i></b>		
1		Вводный урок. Техника безопасности.
2		Удаление растительных остатков с делянок.
3		Удаление растительных остатков с делянок.
4		Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии и его повышение.
5		Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии и его повышение.
6		Уход за плодово – ягодными культурами, их характеристики.
7		Уход за плодово – ягодными культурами, их характеристики.
8		Осенняя обработка почв.
<b><i>Кулинария (14 часов)+2=16</i></b>		
9		Технология первичной обработки рыбы
10		Технология приготовления блюд из рыбы
11		Технология приготовления блюд из рыбы
12		Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них
13		Технология первичной обработки мяса
14		Технология первичной обработки мяса
15		Технология приготовления блюд из мяса
16		Технология приготовления блюд из мяса
17		Технология приготовления блюд из птицы
18		Технология приготовления блюд из птицы
19		Значение супов в рационе питания. Заправочные супы

20		Значение супов в рационе питания. Заправочные супы
21		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
22		Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
23		Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного обеда».
24		Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного обеда».
<b><i>Создание изделий из текстильных материалов(14 часов)+3= 17</i></b>		
25		Классификация текстильных химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
26		Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом. Понятие о плечевой одежде.
27		Моделирование плечевой одежды. Подготовка выкройки к раскрою.
28		Раскрой плечевого изделия. Выполнение раскроя.
29		Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных швов.
30		Швейная машина. Приспособления к швейной машине, устранение дефектов машинной строчки.
31		Швейная машина. Приспособления к швейной машине, устранение дефектов машинной строчки.
32		Машинные работы. Классификация машинных швов.
33		Машинные работы. Классификация машинных швов.
34		Обработка мелких деталей.
35		Подготовка и проведение примерки
36		Подготовка и проведение примерки
37		Технология изготовления плечевого изделия. Окончательная отделка изделия.
38		Технология изготовления плечевого изделия. Окончательная отделка изделия.
39		Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».
40		Выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». Подготовка проекта к защите.
41		Защита проекта «Наряд для семейного обеда».
<b>Разделы «Художественные ремесла» (14 ч) +3= 17</b>		
42		Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.
43		Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна.
44		Вязание по кругу
45		Вязание по кругу
46		Вязание спицами. Основные приемы вязания.
47		Вязание спицами. Основные приемы вязания
48		Вязание спицами. Основные приемы вязания
49		Вязание спицами. Основные приемы вязания
50		Вязание спицами. Основные приемы вязания
51		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
52		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

53		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
54		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
55		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
56		Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».
57		Подготовка проекта к защите
58		Защита творческого проекта
<b><i>Интерьер жилого дома (4 часов)+1=5</i></b>		
59		Интерьер жилого дома
60		Интерьер жилого дома
61		Комнатные растения в интерьере. Пересадка комнатных растений.
62		Комнатные растения в интерьере. Пересадка комнатных растений.
63		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».
<b><i>Основы аграрной технологии (7 часов)</i></b>		
64		Подготовка посевного и рассадного посадочного материала.
65		Подготовка посевного и рассадного посадочного материала.
66		Правила использования органических удобрений на участке.
67		Правила использования органических удобрений на участке.
68		Посев, посадка культур на участке.
69		Посев, посадка культур на участке.
70		Уход за растениями.

Тематическое планирование 7 класс (70 часов)

№ урока	Дата	Тема урока
<b><i>Основы аграрной технологии (6 часов)</i></b>		
1		Вводный урок. Техника безопасности.
2		Удаление растительных остатков с делянок.
3		Удаление растительных остатков с делянок.
4		Понятие о почве. Типы почв. Понятие о плодородии и его повышение.
5		Осенняя обработка почв.
6		Осенняя обработка почв.
<b><i>Кулинария (14 часов)+2=16</i></b>		
7		Блюда из молока и кисломолочных продуктов
8		Блюда из молока и кисломолочных продуктов
9		Изделия из жидкого теста
10		Изделия из жидкого теста
11		Виды теста и выпечки
12		Виды теста и выпечки
13		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста
14		Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста
15		Технология приготовления изделий из песочного теста
16		Технология приготовления изделий из песочного теста

17		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков
18		Технология приготовления сладостей, десертов, напитков
19		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
20		Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
21		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»
22		Творческий проект «Праздничный сладкий стол»
<b>Создание изделий из текстильных материалов(20 часов)+3= 23</b>		
23		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.
24		Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства.
25		Конструирование швейных изделий
26		Конструирование швейных изделий
27		Конструирование швейных изделий
28		Конструирование швейных изделий
29		Моделирование швейных изделий
30		Моделирование швейных изделий
31		Моделирование швейных изделий
32		Моделирование швейных изделий
33		Технология ручных работ
34		Технология ручных работ
35		Технология ручных работ
36		Технология машинных работ
37		Технология машинных работ
38		Технология машинных работ
39		Технология изготовления швейных изделий
40		Технология изготовления швейных изделий
41		Технология изготовления швейных изделий
42		Технология изготовления швейных изделий
43		Творческий проект «Праздничный наряд»
44		Творческий проект «Праздничный наряд»
45		Творческий проект «Праздничный наряд»
<b>Разделы «Художественные ремесла» (11 ч) +2= 13</b>		
46		Ручная роспись тканей
47		Ручные стежки и швы на их основе.
48		Вышивание счётными швами.
49		Вышивание счётными швами.
50		Вышивание по свободному контуру.
51		Вышивание по свободному контуру.
52		Атласная и штриховая гладь.
53		Атласная и штриховая гладь.
54		Швы французский узелок и рококо.
55		Вышивание лентами.
56		Вышивание лентами.

57		Творческий проект «Подарок своими руками»
58		Творческий проект «Подарок своими руками»
<b>Интерьер жилого дома (5 часов)+1=6</b>		
59		Освещение жилого помещения.
60		Предметы искусства и коллекции в интерьере
61		Гигиена жилища
62		Гигиена жилища
63		Бытовые приборы для уборки
64		Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома».
<b>Основы аграрной технологии (6 часов)</b>		
65		Подготовка посевного и рассадного посадочного материала.
66		Правила использования органических удобрений на участке.
67		Правила использования органических удобрений на участке.
68		Посев, посадка культур на участке.
69		Посев, посадка культур на участке.
70		Уход за растениями.

Тематическое планирование 8 класс (35 часов)

№ урока	Дата	Тема урока
<b>Основы аграрной технологии (2 часа)</b>		
1		Удаление растительных остатков с делянок.
2		Осенняя обработка почвы.
<b>Творческая (проектная) деятельность (1 час)</b>		
3		Проектирование как сфера профессиональной деятельности
<b>Бюджет семьи (8 часов)</b>		
4		Способы выявления потребностей семьи
5		Способы выявления потребностей семьи
6		Технология построения семейного бюджета
7		Технология построения семейного бюджета
8		Технология совершенствования покупок
9		Технология совершенствования покупок
10		Способы защиты прав потребителя
11		Технология ведения бизнеса
<b>Технология домашнего хозяйства- 4 часа</b>		
12		Инженерные коммуникации в доме
13		Инженерные коммуникации в доме
14		Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы
15		Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы
<b>Электротехника-12 часов</b>		
16		Электрический ток и его использование.
17		Электрические цепи.
18		Потребители и источники электроэнергии

19		Электроизмерительные приборы
20		Организация рабочего места для электромонтажных работ
21		Электрические провода
22		Монтаж электрической цепи
23		Творческий проект «Разборка плаката по электробезопасности»
24		Электроосветительные приборы.
25		Бытовые электронагревательные приборы.
26		Цифровые приборы
27		Творческий проект «Дом будущего»
<b><i>Современное производство и профессиональное самоопределение-5 часов</i></b>		
28		Профессиональное образование
29		Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение
30		Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении
31		Мотивы выбора профессии.
32		Творческий проект «Мой профессиональный выбор»
<b><i>Основы аграрной технологии (3 часа)</i></b>		
33		Весенняя обработка почвы.
34		Рассада растений в открытый грунт.
35		Посадка цветов в открытый грунт семенами

### Лист изменений

Номер и дата внесения изменения	Основания для внесения изменения	Лицо, вносящее изменения	
		ФИО	Подпись