

Приложение к Основной образовательной программе
основного общего образования МБОУ «Очурская СШ»
на 2015-2020 уч. год, утверждённой 31.08.2015г, приказ № 217

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Очурская средняя школа»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии для 5-8 классов**

Очурь, 2015 год

Рабочая программа по изобразительному искусству составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ МО и Н РФ от 17.12.2010 № 1897 с последующими изменениями).

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты |
|--|---|---|
| 5 класс | | |
| <p>- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p>- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <p>- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;</p> <p>- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;</p> | <p>-планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;</p> <p>-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;</p> <p>-осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;</p> <p>подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;</p> | <p><i>В познавательной сфере:</i></p> <p>-оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;</p> <p>-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;</p> <p>-расчет себестоимости продукта труда;</p> <p>- освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;</p> <p><i>В трудовой сфере:</i></p> <p>-планирование технологического процесса и процесса труда;</p> <p>- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;</p> <p>-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;</p> <p>-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>-соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p>-документирование результатов труда и проектной деятельности;</p> <p>расчёт себестоимости продукта труда;</p> <p><i>В мотивационной сфере:</i></p> <p>-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;</p> <p>-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p>-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; -оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам | <p>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.</p> <p><i>В эстетической сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка <p><i>В коммуникативной сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, -формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора -практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия; -овладение устной и письменной речью; - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда; |
| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты |
| 6 класс | | |
| <p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>-выражение желания учиться и трудиться в</p> | <p>-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> <p>-объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</p> | <p>Предметные результаты</p> <p><i>В познавательной сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; -практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; -формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным |

| | | |
|---|--|--|
| <p>промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</p> <p>-развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p>-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> | <p>-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;</p> <p>-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</p> <p>-обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;</p> <p>-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p>-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> | <p>учебным предметам для решения прикладных учебных задач;</p> <p><i>В трудовой сфере:</i></p> <p>-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач;</p> <p>-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>-подбор материалов с учетом характера и объекта труда;</p> <p><i>в мотивационной сфере:</i></p> <p>-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-формирование представлений о мире профессий</p> <p>-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;</p> <p>-осознание ответственности за качество результатов труда;</p> <p><i>в эстетической сфере:</i></p> <p>-овладение методами эстетического оформления изделий;</p> <p>- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;</p> <p>-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;</p> <p>- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;</p> <p><i>в коммуникативной сфере:</i></p> <p>-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;</p> <p>-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,</p> <p>-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;</p> <p>-презентация и защита проекта изделия</p> |
|---|--|--|

| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты. | |
|--|---|---|--|
| 7 класс | | | |
| <p>-умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;</p> <p>-формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>-осознание необходимости общественно полезного труда;</p> <p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> | <p>-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;</p> <p>-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике</p> <p>-поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;</p> <p>-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;</p> <p>-виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;</p> <p>-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;</p> <p>отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</p> | <p><i>в познавательной сфере:</i></p> <p>-рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;</p> <p>-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;</p> <p>-документирование результатов труда и проектной деятельности;</p> <p>-расчет себестоимости продукта труда;</p> <p><i>В трудовой сфере:</i></p> <p>-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;</p> <p>соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p>-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;</p> <p>-документирование результатов труда и проектной деятельности;</p> <p>расчёт себестоимости продукта труда;</p> <p>-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;</p> <p><i>В мотивационной сфере:</i></p> <p>-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;</p> <p>-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.</p> <p><i>В эстетической сфере:</i></p> <p>-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| | -оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; | оптимальное планирование работ; -овладение методами эстетического оформления изделия <i>В коммуникативной сфере:</i> -устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми; - удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; -определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе; -отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы |
| Личностные результаты | Метапредметные результаты | Предметные результаты |
| 8 класс | | |
| -становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда; -формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; -проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; | -самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; -алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; -комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; -выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по | <i>в познавательной сфере:</i> -осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, -практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; -овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; -примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг. -применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов; <i>В трудовой сфере:</i> -планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; -овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; |

| | | |
|---|--|--|
| <p>-самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;</p> <p>-планирование образовательной и профессиональной карьеры;</p> <p>-диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;</p> | <p>созданию изделий и продуктов;</p> <p>-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;</p> <p>-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;</p> <p>-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> | <p>-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p><i>в мотивационной сфере:</i></p> <p>-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;</p> <p>-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;</p> <p>-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;</p> <p><i>в эстетической сфере:</i></p> <p>-овладение методами дизайнерского проектирования изделий;</p> <p>- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;</p> <p>-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;</p> <p>-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;</p> <p>-художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;</p> <p><i>в коммуникативной сфере:</i></p> <p>-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,</p> <p>-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения;</p> <p>-публичная презентация и защита проекта изделия.</p> |
|---|--|--|

2. Содержание учебного предмета

«Технология» 5 класс

«Технологии ведения дома» -68 ч.

- **Раздел «Сельскохозяйственный труд»** (осенние, весенние работы)

Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. Лук репчатый. Морковь и свекла столовая. Обработка почвы под овощные растения.

Вводное занятие

Школьные учебные мастерские — правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися 5 класса в предшествующие годы. Распределение общественных обязанностей между учащимися.

- **Раздел «Проектная деятельность»**

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. *Практические работы.* Выполнение эскизов проектов.

- **Раздел «Оформление интерьера»**

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.

Практические работы

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

- **Раздел «Кулинария»**

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»

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.

«Бутерброды, горячие напитки»

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»

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»

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»

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»

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.

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

«Элементы материаловедения»

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»

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 натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

«Швейные ручные работы»

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»

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»

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.

• Раздел «Художественные ремесла»

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»

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.

«Технология» 6 класс

«Технологии ведения дома» -68 ч.

- **Раздел «Сельскохозяйственный труд»** (осенние, весенние работы)

Семеноводство овощных культур. Что такое полевой опыт? Овощные капустные растения. Сооружения защищённого грунта. Выращивание рассады овощных культур.

- **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

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.

Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями.

Работа над проектом

- **Раздел «Кулинария»**

«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

«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

«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

«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

«Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Работа над проектом

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

«Свойства текстильных материалов»

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

«Конструирование швейных изделий»

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
«Моделирование швейных изделий»

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки. Подготовка выкройки к раскрою
«Швейная машина»

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины
«Технология изготовления швейных изделий»

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Работа над проектом

- **Раздел «Художественные ремесла»**

«Вязание»

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. Условные обозначения, применяемые при вязании. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Работа над проектом

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

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

«Технология» 7 класс

«Технологии ведения дома» -68 ч.

- **Раздел «Сельскохозяйственный труд»** (осенние, весенние работы)

Семеноводство овощных культур. Что такое полевой опыт? Овощные капустные растения. Сооружения защищённого грунта. Выращивание рассады овощных культур. Хранение плодов и овощей. Хранение корнеплодов.

- **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

«Гигиена жилища»

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. *Работа над проектом*

- **Раздел «Электротехника»**

«Бытовые электроприборы»

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

- **Раздел «Кулинария»**

«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»

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.

«Изделия из жидкого теста» (объединена с темой «Виды теста и выпечки»)

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.

«Виды теста и выпечки»

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. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

«Сладости, десерты, напитки»

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

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)

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. *Работа над проектом*

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

«Свойства текстильных материалов»

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

«Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»)

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

«Моделирование швейных изделий»

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

«Швейная машина»

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

«Технология изготовления швейных изделий»

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.

Работа над проектом

- ***Раздел «Художественные ремёсла»***

«Ручная роспись тканей»

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани

«Вышивание»

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 *Работа над проектом*

- ***Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

«Исследовательская и созидательная деятельность»

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

«Технология» 8 класс - 34 ч.

- **Раздел «Сельскохозяйственный труд»** (осенние, весенние работы)

Правила личной гигиены и безопасности труда. Подготовка почвы. Закладка овощей на хранение. Безопасность труда при уборке урожая и обработке почвы. Осенние посевы. Осенняя обработка почвы. Подсчет себестоимости продукции. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

«Экология жилища»

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

«Водоснабжение и канализация в доме»

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

- **Раздел «Электротехника»**

«Бытовые электроприборы»

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

«Электромонтажные и сборочные технологии»

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. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

«Электротехнические устройства с элементами автоматики»

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

- **Раздел «Семейная экономика»**

«Бюджет семьи»

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. *Творческий проект*

- **Раздел «Профессиональное самоопределение»**

«Сферы производства и разделение труда»

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

«Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии. *Творческий проект*

• *Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности »*

« Исследовательская и созидательная деятельность »

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

3. Тематическое планирование

5 класс

«Технологии ведения дома» (68 ч.)

| Основное содержание | Кол-во часов |
|--|--------------|
| <i>Сельскохозяйственный труд (16ч.)</i> | |
| Уборка сельскохозяйственных культур | 6 |
| Подготовка пришкольного участка к зиме | 2 |
| Обработка почвы | 4 |
| Посадка сельскохозяйственных культур | 4 |
| <i>Творческая проектная деятельность (4 ч.)</i> | |
| Что такое творческие проекты | 2 |
| Этапы выполнения проекта | 2 |
| <i>Оформление интерьера (4ч.)</i> | |
| Интерьер и планировка кухни-столовой. | 1 |
| Бытовые электроприборы на кухне | 1 |
| Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 2 |
| <i>Кулинария (16 ч.)</i> | |
| Санитария и гигиена на кухне. | 1 |
| Здоровое питание | 1 |
| Технология приготовления бутербродов | 1 |
| Технология приготовления горячих напитков | 1 |
| Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий | 2 |
| Технология приготовления блюд из овощей | 2 |
| Тепловая кулинарная обработка овощей | 2 |
| Технология приготовления блюд из яиц | 2 |
| Приготовление завтрака. | 1 |
| Сервировка стола к завтрака | 1 |
| Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи» | 2 |
| <i>Создание изделий из текстильных материалов (20 ч.)</i> | |
| Производство текстильных материалов | 2 |
| Текстильные материалы и их свойства | 2 |
| Изготовление выкроек | 2 |
| Раскрой швейного изделия | 2 |
| Швейные ручные работы | 2 |
| Швейная машина | 2 |
| Основные операции при машинной обработке изделия | 2 |
| Влажно-тепловая обработка ткани | 2 |
| Машинные швы | 1 |
| Технология изготовления швейных изделий | 1 |

| | |
|---|---|
| Творческий проект «Наряд для завтрака» | 2 |
| Художественные ремёсла(8 ч.) | |
| Декоративно-прикладное искусство | 1 |
| Основы композиции при создании предметов ДПИ | 1 |
| Орнамент. Символика в орнаменте | 1 |
| Цветовые сочетания в орнаменте | 1 |
| Лоскутное шитьё | 1 |
| Технология изготовления лоскутного изделия | 1 |
| Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни» | 2 |

6 класс

«Технологии ведения дома» (68 ч.)

| Основное содержание | Кол-во часов |
|--|--------------|
| Сельскохозяйственный труд (16ч.) | |
| Уборка сельскохозяйственных культур | 6 |
| Подготовка пришкольного участка к зиме | 2 |
| Обработка почвы | 4 |
| Посадка сельскохозяйственных культур | 4 |
| Интерьер жилого дома (6 ч.) | |
| Планировка жилого дома | 1 |
| Интерьер жилого дома | 1 |
| Комнатные растения в интерьере квартиры | 1 |
| Разновидности комнатных растений | 1 |
| Технология выращивания комнатных растений | 1 |
| Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 1 |
| Кулинария (16 ч.) | |
| Технология первичной обработки рыбы | 2 |
| Технология приготовления блюд из рыбы | 1 |
| Нерыбные продукты моря | 1 |
| Технология первичной обработки мяса | 2 |
| Технология приготовления блюд из мяса | 2 |
| Технология приготовления блюд из птицы | 2 |
| Технология приготовления первых блюд | 2 |
| Сервировка стола к обеду. Этикет | 2 |
| Творческий проект «Приготовление семейного обеда» | 2 |
| Создание изделий из текстильных материалов (20 ч.) | |
| Текстильные материалы из химических волокон и их свойства | 2 |
| Конструирование плечевой одежды | 2 |
| Моделирование плечевой одежды | 1 |
| Раскрой плечевой одежды | 1 |
| Технология дублирования деталей | 1 |
| Ручные работы | 1 |
| Работа на швейной машине | 1 |
| Приспособления к швейной машине | 1 |
| Виды машинных операций | 2 |
| Технология обработки мелких деталей | 1 |
| Подготовка и проведение примерки изделия | 1 |
| Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов | 2 |
| Технология обработки срезов подкройной обтачкой | 2 |
| Технология обработки боковых срезов и соединение лифа с юбкой | 1 |
| Технология обработки нижнего среза изделия. | 1 |
| Окончательная отделка изделия. | 1 |

| | |
|---|---|
| Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |
| Художественные ремёсла(8 ч.) | |
| Материалы и инструменты для вязания | 1 |
| Основные виды петель | 1 |
| Вязание полотна | 1 |
| Вязание по кругу | 1 |
| Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель | 2 |
| Творческий проект «Вяжем аксессуары спицами» | 2 |

7 класс

«Технологии ведения дома» (68 ч.)

| Основное содержание | Кол-во часов |
|--|---------------------|
| Сельскохозяйственный труд (16ч.) | |
| Уборка сельскохозяйственных культур | 6 |
| Подготовка пришкольного участка к зиме | 2 |
| Обработка почвы | 4 |
| Посадка сельскохозяйственных культур | 4 |
| Технологии домашнего хозяйства(6ч.) | |
| Интерьер жилого дома | 1 |
| Освещение жилого помещения | 1 |
| Предметы искусства и коллекции в интерьере | 2 |
| Гигиена жилища | 2 |
| Электротехника (4ч.) | |
| Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата | 2 |
| Творческий проект «Умный дом» | 2 |
| Кулинария (14ч.) | |
| Блюда из молока. Блюда из кисломолочных продуктов | 2 |
| Изделия из жидкого теста | 1 |
| Приготовление блюд из жидкого теста | 1 |
| Изделия из пресного слоеного теста | 1 |
| Приготовление изделий из соленого теста | 1 |
| Изделия из песочного теста | 1 |
| Приготовление изделий из песочного теста | 1 |
| Сладости, десерты и напитки | 1 |
| Приготовление сладких блюд и напитков | 1 |
| Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 2 |
| Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 2 |
| Создание изделий из текстильных материалов (20ч.) | |
| Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств. | 2 |
| Конструирование поясной одежды. | 1 |
| Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия | 1 |
| Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам. | 1 |
| Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном. | 1 |
| Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных швов | 2 |
| Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов | 2 |
| Раскрой поясного швейного изделия | 2 |
| Примерка поясного изделия, выявление дефектов. | 1 |
| Обработка срезов, складок, вытачек | 1 |
| Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией | 2 |
| Обработка среднего шва юбки с застежкой-молнией | |
| Обработка верхнего среза прямым притачным поясом | 1 |
| Обработка нижнего среза юбки Влажно-тепловая обработка изделия | 1 |

| | |
|---|---|
| Творческий проект « Праздничный наряд». | 2 |
| Художественные ремёсла (6ч.) | |
| Ручная роспись тканей. | 1 |
| Технология росписи ткани в технике холодного батика | 1 |
| Вышивание швом «крест». Виды глади | 1 |
| Выполнение образцов вышивки. | 1 |
| Творческий проект «Подарок своими руками». | 2 |

**8 класс
«Технология» (34ч.)**

| Основное содержание | Кол-во часов |
|--|--------------|
| Сельскохозяйственный труд (8ч.) | |
| Уборка сельскохозяйственных культур | 3 |
| Подготовка пришкольного участка к зиме | 1 |
| Посадка сельскохозяйственных культур | 4 |
| Творческий проект (1ч.) | |
| Проектирование как сфера профессиональной деятельности | 1 |
| Семейная экономика (3ч.) | |
| Бюджет семьи | 1 |
| Технология совершения покупок | 1 |
| Технология ведения бизнеса | 1 |
| Технологии домашнего хозяйства (4ч.) | |
| Инженерные коммуникации в доме | 1 |
| Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт | 1 |
| Современные тенденции развития | 1 |
| Современные ручные электроинструменты | 1 |
| Электротехника (9ч.) | |
| Электрический ток и его использование | 1 |
| Электроизмерительные приборы | 1 |
| Правила безопасности при электротехнических работах на уроках технологии | 1 |
| Электроосветительные приборы | 1 |
| Бытовые электронагревательные приборы | 1 |
| Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами | 1 |
| Двигатели постоянного тока | 1 |
| Электроэнергетика будущего | 1 |
| Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности» | 1 |
| Что изучает радиоэлектроника (2ч.) | |
| Электромагнитные волны и передача информации | 1 |
| Цифровые приборы | 1 |
| Профессиональное самоопределение (7ч.) | |

| | |
|--|---|
| Сферы производства и разделение труда | 1 |
| Технология профессионального выбора | 1 |
| Профессиограмма и психограмма профессии | 1 |
| Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение | 1 |
| Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности | 1 |
| Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | 2 |