

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
Улан-Баторский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

ОДОБРЕНО

На заседании методического  
объединения учителей прикладных наук  
Протокол № 1 от 30 августа 2021 года

Руководитель Методического

объединения

 Л.И. Зандакова

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора Улан-Баторского филиала

РЭУ им. Г.В. Плеханова

  
Н.В. Антипова

31 августа 2021 года



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

<b>Уровень</b>	<b>Основное общее образование</b>
<b>Класс</b>	<b>5-8 класс</b>
<b>Составитель</b>	<b>Зандакова Л.И., учитель технологии</b> <b>Белобородов С.В., учитель технологии</b>

Улан-Батор  
2021

## I. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Содержательной и критериальной основой для разработки программы по технологии явились планируемые результаты освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования

### Личностные результаты:

- Предварительное профессиональное самоопределение как выбор профессиональной сферы деятельности.
- Осознание собственных интересов, мотивов и ценностей.
- Рефлексия собственных способностей в их отношении к требованиям профессии.
- Построение личной профессиональной перспективы.
- Стремление к самоизменению и самосовершенствованию.
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### Метапредметные результаты

Ученик научится	Получит возможность научиться
<b>Регулятивные УУД</b>	
<b>5 класс</b>	
Самостоятельно обнаруживать и формулировать проблему в классной и индивидуальной учебной деятельности	<i>Выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат, выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели.</i>
Работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно	<i>Составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы (выполнения проекта).</i>
В диалоге с учителем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки	<i>Самостоятельно выработать критерии оценки, контролировать и корректировать их</i>
<b>6 класс</b>	
Самостоятельно обнаруживать и формулировать проблему в классной и индивидуальной учебной деятельности. Выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат, выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели. Работая по предложенному и самостоятельно составленному плану, использовать	<i>Составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы (выполнения проекта). Подбирать к каждой проблеме (задаче) адекватную ей теоретическую модель. В ходе представления проекта давать оценку его результатам. Самостоятельно осознавать причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха.</i>

наряду с основными и дополнительные средства.	
<p>Планировать свою индивидуальную образовательную траекторию.</p> <p>Работать по самостоятельно составленному плану, сверяясь с ним и целью деятельности, исправляя ошибки, используя самостоятельно подобранные средства (в том числе и Интернет).</p> <p>Свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся критериев, различая результат и способы действий. Уметь оценить степень успешности своей индивидуальной образовательной деятельности</p>	<p><i>Согласовывать свои действия в опасных и чрезвычайных ситуациях с прогнозируемыми результатами, определять их способы, контролировать и корректировать их в соответствии с изменениями.</i></p>
<b>7 класс</b>	
<p>Ставить учебные задачи,</p> <p>Вносить изменения в последовательность и содержание учебной задачи;</p> <p>Оценивать свою работу в сравнении с существующими требованиями.</p>	<p><i>Выбирать наиболее рациональную последовательность выполнения учебной задачи;</i></p> <p><i>Планировать и корректировать свою деятельность в соответствии с её целями, задачами и условиями.</i></p>
<p>Целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале; планировать пути достижения целей; устанавливать целевые приоритеты; уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;</p> <p>Принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;</p> <p>Осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания;</p> <p>Адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации;</p> <p>Основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса.</p>	<p><i>Самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;</i></p> <p><i>Построению жизненных планов во временной перспективе;</i></p> <p><i>При планировании достижения целей самостоятельно, полно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;</i></p> <p><i>Выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;</i></p> <p><i>Основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;</i></p> <p><i>Адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в различных сферах самостоятельной деятельности;</i></p> <p><i>Основам саморегуляции эмоциональных состояний;</i></p> <p><i>Прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.</i></p>
<b>Коммуникативные УУД</b>	
<b>5 класс</b>	
<p>Самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.).</p>	<p><i>Учитывать позицию собеседника (партнера);</i></p> <p><i>Организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;</i></p> <p><i>Адекватно передавать информацию;</i></p>

	<i>отображать предметное содержание и условия деятельности</i>
<b>6 класс</b>	
<p>Отстаивая свою точку зрения, приводить аргументы, подтверждая их фактами.</p> <p>Понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории.</p> <p>Уметь взглянуть на ситуацию с иной позиции и договариваться с людьми иных позиций.</p>	<p><i>В дискуссии уметь выдвинуть контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен).</i></p> <p><i>Учиться критично относиться к своему мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его.</i></p>
<b>7 класс</b>	
<p>Выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении.</p> <p>Уметь вести дискуссию, диалог. Находить приемлемое решение при наличии разных точек зрения.</p>	<p><i>Учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве;</i></p> <p><i>Учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию; понимать относительность мнений и подходов к решению проблемы;</i></p>
<b>8 класс</b>	
<p>Учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;</p> <p>Формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;</p> <p>Устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор; аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом; задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнёром; осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.</p> <p>Адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;</p> <p>Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владеть устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание;</p> <p>Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;</p>	<p><i>Продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);</i></p> <p><i>Оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности; осуществлять коммуникативную рефлексию как осознание оснований собственных действий и действий партнёра.</i></p> <p><i>В процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;</i></p> <p><i>Вступать в диалог, а также участвовать в коллективном обсуждении проблем, участвовать в дискуссии и аргументировать свою позицию, владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;</i></p> <p><i>Следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адек-</i></p>

<p>Осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;</p> <p>Работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми;</p> <p>Основам коммуникативной рефлексии; использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей; отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи.</p>	<p><i>вательно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;</i></p> <p><i>Устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений;</i></p> <p><i>В совместной деятельности чётко формулировать цели группы и позволять её участникам проявлять собственную энергию для достижения этих целей.</i></p>
<b>Познавательные УУД</b>	
<b>5 класс</b>	
<p>Анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления. Выявлять причины и следствия простых явлений;</p> <p>Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;</p> <p>Создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта;</p> <p>Составлять тезисы, различные виды планов (простых, сложных и т.п.). Преобразовывать информацию из одного вида в другой (таблицу в текст и пр.);</p> <p>Вычитывать все уровни текстовой информации;</p> <p>Уметь определять возможные источники необходимых сведений, производить поиск информации, анализировать и оценивать её достоверность.</p>	<p><i>Осуществлять сравнение, ситуацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания).</i></p>
<b>6 класс</b>	
<p>Анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать понятия:</p> <p>Давать определение понятиям на основе изученного на различных предметах учебного материала;</p> <p>Осуществлять логическую операцию; обобщать понятия, осуществлять логическую операцию перехода от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом.</p> <p>Представлять информацию в виде конспектов, таблиц, схем, графиков.</p>	<p><i>Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.</i></p> <p><i>Создавать модели с выделением существенных характеристик объекта, преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область.</i></p> <p><i>Самому создавать источники информации разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.</i></p> <p><i>Уметь использовать компьютерные и коммуникационные технологии как инструмент для</i></p>

Преобразовывать информацию из одного вида в другой и выбирать удобную для себя форму фиксации и представления информации. Понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории.	<i>достижения своих целей. Уметь выбирать адекватные задаче инструментальные программно- аппаратные средства и сервисы</i>
<b>7 класс</b>	
Классифицировать в соответствии с выбранными признаками. Сравнить объекты по главным и второстепенным признакам. Систематизировать информацию, структурировать информацию.	<i>Определять проблему и способы ее решения; Формулировать проблемные вопросы, искать пути решения проблемной ситуации; Владеть навыками анализа и синтеза.</i>
<b>8 класс</b>	
<p>Основам реализации проектно- исследовательской деятельности; проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя; осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;</p> <p>Осуществлять логическую операцию установления родовидовых отношений, ограничение понятия;</p> <p>Обобщать понятия - осуществлять логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;</p> <p>Осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);</p> <p>Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования.</p>	<p><i>Основам рефлексивного чтения; ставить проблему, аргументировать её актуальность;</i></p> <p><i>Самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента; выдвигать гипотезы о связях и закономерностях событий, процессов, объектов;</i></p> <p><i>Организовывать исследование с целью проверки гипотез;</i></p> <p><i>делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.</i></p>

### Предметные результаты:

#### 5 класс

#### Учащийся научится:

- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере

быта;

- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получать и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получать и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытание, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получать и проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму.

***Получит возможность научиться:***

- *получать и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;*
- *получать и проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*
- *получать и проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*

**6 класс**

**Учащийся научится:**

- называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания; описывать жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводить морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводить анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читать элементарные чертежи и эскизы;
- выполнять эскизы механизмов, интерьера;
- осуществлять простейшие техники обработки дерева (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме.

***Получит возможность научиться:***

- *анализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских*

*интересов.*

- *анализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами района;*
- *анализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона.*

## **7 класс**

### **Учащийся научится:**

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечислять, характеризовать и распознавать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объяснять сущность управления в технологических системах, характеризовать автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструировать электрических цепей в соответствии с поставленной задачей.

### **Получит возможность научиться:**

- *получать и анализировать опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;*
- *получать и анализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка;*
- *получать и анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

## **8 класс**

### **Учащийся научится:**

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- перечислять и характеризовать виды технической и технологической документации;
- характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);



- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разьяснять функции модели и принципы моделирования;
- создавать модель, адекватную практической задаче;
- отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составлять рацион питания, адекватный ситуации;
- планировать продвижение продукта;
- регламентировать заданный процесс в заданной форме;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получать и анализировать опыт исследования продуктов питания;
- получать и анализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получать опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получать и анализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

**Получит возможность научиться:**

- *получать и анализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;*
- *получать и анализировать опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.*

### **Электротехника**

**Выпускник научится:**

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

### **Технологии ведения дома**

#### **Кулинария**

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

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

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

##### **Выпускник научится:**

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

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

#### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

##### **Выпускник научится:**

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

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

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

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

##### **Выпускник научится**

- построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с

содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**II. Содержание учебного предмета по направлению  
«Технология. Обслуживающий труд»**

Общие правила безопасности приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Определение набора безопасности для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема: Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

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

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

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема: Блюды из яиц, бутерброды, горячие напитки**

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

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

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов.

Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).

Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Тема: Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

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

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

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюда из вареных овощей.

#### **Тема: Блюда из молочных и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд.

Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

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

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### **Тема: Блюда из рыбы и морепродуктов**

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

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

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.

Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема: Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы.

Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема: Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

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

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

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

Способы варки макаронных изделий.

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

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

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

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

#### **Тема: Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек. Приготовление заправочного супа.

#### **Тема: Изделия из теста**

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

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста.

Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формирование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста.

#### **Тема: Сервировка стола. Этикет**

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

#### **Технология изготовления изделия**

##### **Тема: Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны

ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шерсти, шелка.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

#### **Тема: Машиноведение**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краскометочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Намотка нити на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

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

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

#### **Тема: Конструирование швейных изделий**

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

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

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

### **Тема: Моделирование швейных изделий**

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

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

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

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

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

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

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

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

### **Тема: Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

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

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

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

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

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

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

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

### **Художественные ремесла**

#### **Тема: Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов России и Монголии. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. знакомство с творчеством народных умельцев своего края,



области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

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

### **Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России и Монголии. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможность графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

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

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема: Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

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

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема: Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ: Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### **Тема: Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его

запись.

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания и сувениров.

**Тема: Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

**Интерьер**

**Тема: Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно- гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема: Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-

Прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современных бытовых техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема: Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема: Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделия в

технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготовление сувениров в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

### **Содержание учебного предмета по направлению «Технология. Технический труд»**

#### **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и станков.

Виды древесных материалов и сфера их применения.

Металлы, сплавы, их механические и технологические свойства, сфера применения. Особенности изделий из пластмасс.

Графическое отображение изделий с использованием чертежных инструментов и средств компьютерной поддержки. Чтение графической документации, отображающей конструкцию изделия и последовательность его изготовления. Условные обозначения на рисунках, чертежах, эскизах и схемах.

Планирование технологической последовательности операций обработки заготовки. Подбор инструментов и технологической оснастки.

Изготовление изделий из конструкционных или поделочных материалов: выбор заготовки для изготовления изделий с учетом механических, технологических и эксплуатационных свойств, наличия дефектов материалов и минимизации отходов; разметка заготовки для детали (изделия) на основе графической документации с применением разметочных, контрольно-измерительных инструментов, приборов и приспособлений; обработка ручными инструментами заготовок с учетом видов и свойств материалов; использование технологических машин для изготовления изделий; визуальный и инструментальный контроль качества деталей; соединение деталей в изделия с использованием инструментов и приспособлений для сборочных работ; защитная и декоративная отделка; контроль и оценка качества изделий; выявление дефектов и их устранение.

Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием различных технологий обработки материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных материалов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг.

Влияние технологий обработки материалов и возможных последствий нарушения технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

#### **Технологии ведения дома**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

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

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

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки

при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

### **Черчение и графика**

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

### **Современное производство и профессиональное образование**

Сферы современного производства. Основные составляющие производства.

Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

## **III. Тематическое планирование по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс**

<b>№ пп</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Основные виды деятельности</b>
<b>Кулинария (18ч)</b>			
1.	Вводный инструктаж по ТБ. Введение в предмет «Технология».	1	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.
2.	Правила поведения в мастерской.	1	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.
3.	Кулинария. Общие сведения о питании.	1	Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

4.	Санитарно-гигиенические требования.	1	Основные теоретические сведения: Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Практические работы: Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.
5.	Физиология питания.	1	Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
6.	Кухонная посуда и уход за ней.	1	Классификация кухонной посуды. Столовая посуда и столовые приборы. Уход за кухонной посудой.
7.	Овощи в питании. Приготовление блюд из сырых овощей.	1	Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Виды салатов.
8.	Первичная обработка овощей	1	Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.
9.	Приготовление блюд из вареных овощей.	1	Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
10.	Тепловая обработка овощей.	1	Практическая работа. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.
11.	Яйцо – ценный пищевой продукт.	1	Виды яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц.
12.	Блюда из яиц.	1	Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Блюда из яиц.
13.	Бутерброды. Приготовление бутербродов.	1	Практические работы. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.
14.	Горячие напитки.	1	Практические работы. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
15.	Сервировка стола к завтраку.	1	Практические работы. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола.
16.	Культура поведения за столом.	1	Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.
17.	Украшение блюд овощами.	1	Практические работы. Овощи, используемые для украшения блюд – помидоры, лук, редиска, огурцы, грибы, свекла, морковь.
18.	Заготовка продуктов. Контрольная работа №	1	Способы заготовки продуктов в домашних условиях.
<b>Материаловедение (8ч)</b>			
19	Основы материаловедения.	1	Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.

20	Классификация текстильных волокон.	1	Классификация текстильных волокон. Краткие сведения о текстильных волокнах растительного происхождения.
21	Сведения о льняных и хлопчатобумажных тканях	1	Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.
22	Свойства льняных тканей.	1	Свойства тканей из натуральных растительных волокон - льна. Краткие сведения об ассортименте льняных тканей.
23	Свойства хлопчатобумажных тканей.	1	Свойства тканей из натуральных растительных волокон - хлопка. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных тканей.
24	Получение ткани.	1	Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Выполнение образца плотняного переплетения. Варианты объектов труда.
25	Процесс отделки ткани.	1	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
26	Качество ткани.	1	Основные дефекты тканей. Определение качества ткани.
<b>Ручные работы (8ч)</b>			
27.	Ручные работы. Организация рабочего места.	1	Организация рабочего места при выполнении ручных работ. Правильная посадка на рабочем месте.
28.	Инструменты и приспособления. Техника безопасности.	1	Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
29.	Технология выполнения ручных работ. Контрольная работа	1	Практические работы. Выполнение ручных работ. Технологические карты для выполнения ручных работ.
30.	Терминология, применяемая при выполнении ручных работ	1	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины; обметывание швов ручным способом.
31.	Технология выполнения ручных стежков и строчек.	1	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка верхнего края поясного изделия ручным способом; обработка низа швейного изделия ручным способом.
32.	Технология выполнения ручных стежков и строчек.	1	Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ручных стежков и строчек, их условные графические обозначения.
33.	Обметывание петель. Пришивание пуговиц.	1	Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застежек, пришивание пуговиц.
34.	Влажно-тепловые работы. Техника безопасности.	1	Влажно-тепловое оборудование. Виды ВТО. Правила техники безопасности при выполнении утюжильных работ. Основные операции влажно-тепловой обработки изделий.
<b>Машиноведение (2ч)</b>			

35.	История создания швейной машины. Бытовая швейная машина.	1	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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.
36.	Заправка верхней и нижней нити. Машинная игла.	1	Подготовка швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Машинные иглы.
<b>Технология изготовления изделия (14ч)</b>			
37.	Одежда.	1	Виды одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.
38.	Требования к одежде.	1	Основные требования к одежде – гигиенические, эксплуатационные, эстетические, экономические.
39.	Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука.	1	Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
40.	Построение чертежа выкройки фартука.	1	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.
41.	Конструирование фартука.	1	Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Выполнение чертежа фартука в масштабе и по своим меркам.
42.	Моделирование.	1	Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
43.	Подготовка ткани к раскрою	1	Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.
44.	Раскрой фартука на поясе.	1	Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости рисунка или ворса. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.
45.	Обработка нижней части фартука.	1	Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.
46.	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука.	1	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение кармана с нижней частью фартука ручными стежками.
47.	Обработка верхнего среза фартука.	1	Обработка верхнего среза фартука поясом ручными стежками. Соединение фартука с поясом машинным швом.
48.	Обработка пояса.	1	Обработка мягкого притачного пояса. Обработка верхнего среза фартука декоративной корсажной лентой.
49.	Окончательная обработка фартука.	1	Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

50.	Варианты отделки фартука. Контрольная работа № 3	1	Художественная отделка изделия. Отделка фартука – кружевом, тесьмой, отделочной лентой. Использование аппликации, вышивки.
<b>Интерьер (8ч)</b>			
51.	Интерьер кухни, столовой.	1	Интерьер кухни. столовой. Требования к интерьеру. Предметы интерьера.
52.	Гигиена жилища.	1	Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современных бытовых приборов с учетом потребностей и доходов семьи.
53.	Композиция в интерьере.	1	Законы композиции интерьера. Цветовой круг.
54.	Освещение жилого дома.	1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.
55.	Расстановка мебели в кухне.	1	Практическая работа. Рациональное размещение мебели в кухне столовой.
56.	Расстановка оборудования в кухне.	1	Влияние площади кухни, расположения окон и дверей на расстановку оборудования и интерьер.
57.	Цветы в интерьере.	1	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.
58.	Уход за цветами. Контрольная работа № 4	1	Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий. Декоративное цветоводство.
<b>Проектная деятельность (4ч)</b>			
59.	Что такое творческий проект?	1	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
60.	Этапы творческого проекта.	1	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
61.	Реализация творческого проекта учащи-	1	Изготовление одежды из бумаги и мусорных пакетов.
62.	Защита проектов.	1	Эскизы одежды из бросовых материалов. Проекты социальной направленности.
<b>Уход за одеждой (4ч)</b>			
63.	Уход за одеждой. Ремонт одежды.	1	Уход за одеждой – стирка, сушка, утюжка, хранение одежды, ремонт одежды.
64.	Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	Устойчивость хлопчатобумажных и льняных тканей к стирке при высокой температуре, хорошее впитывание влаги и утюжка при высокой температуре. Стирка - усадка, долго сохнут и сильно мнутся при носке.
65.	Уход за верхней одеждой, головными уборами.	1	Уход за верхней одеждой в домашних условиях – чистка, утюжка, хранение. Химическая чистка одежды.
66.	Выведение пятен, защита от моли.	1	Средства выведения пятен с одежды. Применение пятновыводителей.
<b>Гигиена девочки (2ч)</b>			



67.	Гигиена девочки. Косметика.	1	Гигиена девочки – уход за телом и кожей лица.
68.	Уход за кожей, волосами, ногтями.	1	Типы волос, уход за волосами и ногтями. Мытье волос, сушка, питание кожи головы. Маски для волос.

### 6 класс

№ пп	Наименование тем и разделов	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Кулинария (20ч)</b>			
1.	Введение в технологию.	1	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета.
2.	Вводный инструктаж по ТБ.	1	Вводный инструктаж по охране труда. Правила по ТБ при кулинарных работах – с режущими инструментами, с горячей посудой и жидкостью. С электрическими приборами.
3.	Правила поведения в кабинете технологии.	1	Правила поведения в кабинете кулинарии, на перемене, обязанности дежурного.
4.	Санитарно-гигиенические требования.	1	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Приведение помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
	Физиология питания.	1	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.
6.	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	1	Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.
7.	Молоко и его свойства. Блюда из молока.	1	Молоко и его свойства. Виды молока. Определение качества молока. Хранение молока. Содержание казеина и глобулина, обладающих антибиотическими свойствами. Молоко укрепляет иммунитет, обладает бактерицидными свойствами и предотвращает развитие инфекций в организме.
8.	Приготовление блюд из молока.	1	Блюда из молока, требования к качеству готовых блюд и их подачу к столу
9.	Рыба и морепродукты.	1	Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.
10.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

11.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	Зерновые культуры. Получение круп из зерновых культур. Виды бобовых и макаронных изделий.
12.	Блюда из макаронных изделий.	1	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.
13.	Изделия из жидкого теста.	1	Мука, виды муки, определение качества. Способы приготовления жидкого теста.
14.	Блины, оладьи, блинчики.	1	Практическая работа: Приготовление блинов, блинчиков из жидкого теста, Сроки хранения.
15.	Сладкие блюда и напитки.	1	Сладкие блюда и напитки - дополнение к любому меню. Питательная ценность, чувство насыщения, способность улучшать пищеварение. Приготовление сладких блюд и напитков – использование фруктов, ягод, сахара, шоколада, какао, кофе, сливок, молока, яиц.
16.	Приготовление киселей и компотов.	1	Добавление в кисель ягод, соков и крахмала, консистенция киселя определенной густоты. Отличие киселя от компотов и морсов. Способы приготовления киселя и компота.
17.	Заготовка продуктов.	1	Способы домашней заготовки продуктов, соление, квашение, сушка, консервирование.
18.	Приготовление конфет.	1	Практическая работа: Приготовление конфет из кукурузных хлопьев и шоколада.
19.	Элементы этикета. Хлеб на столе.	1	Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила столового этикета.
20.	Сервировка стола к ужину. Контрольная работа 1.	1	Особенности сервировки стола к ужину и празднику. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола.
<b>Материаловедение (6ч)</b>			
21.	Основы материаловедения.	1	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства текстильных волокон.
22.	Текстильные волокна.	1	Текстильные натуральные волокна – шелк и шерсть. Прядение, прядильный станок, свойства шелковых и шерстяных нитей.
23.	Классификация тканей из натуральных волокон.	1	Процесс получения шелковых тканей. Ткачество. Нити основы и утка. Свойства нитей основы и утка. Классификация шелковых тканей.
24.	Классификация тканей из натуральных волокон.	1	Процесс получения и классификация шерстяных тканей. Отбеливание и крашение тканей.
25.	Свойства тканей из натуральных волокон.	1	Свойства шелковых тканей – гигиеничность, усадка, сминаемость, воздухопроницаемость, драпируемость.
26.	Свойства тканей из натуральных волокон.	1	Свойства шерстяных тканей – усадка, гигиенические, сминаемость, эстетические, теплозащитные свойства.
<b>Ручные работы (2ч)</b>			

27	Перенос линий выкройки на детали кроя	1	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.
28.	Копировальные строчки.	1	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Выполнение копировальных строчек.
<b>Швейная машина (4ч)</b>			
29.	Работа на швейной машине. Машинная игла.	1	Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.
30.	Дефекты машинной строчки и их устранение.	1	Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.
31.	Приспособления к швейной машине.	1	Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.
32.	Обмётывание петель.	1	Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением
<b>Машинные швы (4ч)</b>			
33.	Машинные швы и строчки.	1	Практическая работа. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Выполнение накладного, настрочного, расстрочного швов.
34	Классификация машинных швов.	1	Применение для соединения боковых, плечевых и других срезов деталей изделия.
35.	Простая соединительная машинная строчка.	1	Стачные швы взаутюжку, взаутюжку и на ребро.
36	Виды машинных швов.	1	Машинные швы – стачные, расстрочные, накладные, настрочные, соединительные.
<b>Технология изготовления изделия (14ч)</b>			
37	Одежда.	1	Одежда. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды.
38	Требования к одежде.	1	Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Требования к одежде – гигиенические, экономические, эксплуатационные, эстетические.
39	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	1	Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.
40	Построение чертежа выкройки юбки.	1	Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.
41	Конструирование юбки.	1	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования

			одежды. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
42	Моделирование юбок.	1	Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом и особенностей фигуры.
43	Подготовка ткани к раскрою.	1	Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
44	Раскладка лекал юбки на ткани. Раскрой юбки.	1	Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Раскрой поясной одежды.
45	Подготовка деталей кроя к сметыванию.	1	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка среднего шва, боковых швов.
46	Подготовка юбки к примерке.	1	Подготовка юбки к первой примерки. Соединение боковых швов, среднего шва юбки и наметка низа изделия.
47	Проведение примерки. Исправление дефектов.	1	Правила проведения примерки и исправление дефектов.
48	Обработка бокового и нижнего среза юбки.	1	Обработка боковых швов машинной строчкой, обработка нижнего среза юбки.
49	Обработка верхнего среза юбки. Обработка пояса.	1	Обработка пояса. Обработка верхнего среза юбки поясом машинной строчкой.
50	Окончательная отделка изделия. Контрольная работа 3.	1	Окончательная обработка изделия: обработка деталей кроя; обработка застежки, карманов, пояса.
<b>Интерьер (8ч)</b>			
51	Интерьер жилого дома.	1	Интерьер жилого дома. Требования к интерьеру спальни. Предметы интерьера.
52	Композиция в интерьере.	1	Законы композиции интерьера. Цветовой круг. Подбор современных бытовых приборов с учетом потребностей и доходов семьи.
53	Освещение жилого дома.	1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.
54	Расстановка мебели.	1	Практическая работа. Рациональная расстановка мебели в спальне.
55	Три способа расстановки мебели.	1	Основные способы расстановки мебели в спальне.
56	Размещение оборудования.	1	Влияние площади спальни, расположения окон и дверей на расстановку оборудования и интерьер.
57	Цветы в интерьере.	1	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.
58	Уход за цветами. Контрольная работа 4.	1	Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.
<b>Творческий проект (4ч)</b>			

59	Алгоритм творческого проекта.		Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
60	Защита творческих проектов.		Защита творческих проектов – выполнение работы, оформление работы в бумажном варианте, выполнение презентации, умение раскрыть тему.
61	Защита творческих проектов.		Защита творческих проектов – выполнение работы, оформление работы в бумажном варианте, показать актуальность, умение отвечать на вопросы.
62	Защита творческих проектов.		Защита творческих проектов – выполнение работы, оформление работы в бумажном варианте, выполнение презентации, умение раскрыть тему.
<b>Уход за одеждой и обувью (4ч)</b>			
63	Уход за одеждой из шерстяных тканей.		Уход за одеждой из шерстяных тканей – стирка, сушка, утюжка, хранение одежды, ремонт одежды, химическая чистка.
64	Уход за одеждой из шелковых тканей.		Устойчивость шелковых тканей к стирке, хорошее впитывание влаги и утюжка при невысокой температуре. Стирка - усадка, быстро сохнут и сильно мнутся при носке.
65	Ремонт одежды.		Ремонт одежды в домашних условиях – пришивание пуговиц, подшив низа изделия.
66	Уход за обувью.		Уход за обувью – правила хранения обуви в зимнее время, сушка влажной обуви, чистка.
<b>Личная гигиена (2ч)</b>			
67	Личная гигиена.	1	Гигиена девочки – уход за телом.
68	Уход за лицом и волосами.	1	Типы волос, уход за волосами и ногтями. Мытье волос, сушка, питание кожи головы. Маски для волос.

### 7 класс

№ п/п	Наименование тем и разделов	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Кулинария (20ч)</b>			
1.	Вводный инструктаж по ТБ.	1	Вводный инструктаж. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с горячими жидкостями, с оборудованием, инструментами.
2.	Правила поведения в мастерской.	1	Правила поведения в кабинете кулинарии, на перемене, обязанности дежурного.
3.	Санитарные требования.	1	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Приведение помещения в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки.

4.	Оказание первой медицинской помощи при травмах.	1	Приемы оказания первой медицинской помощи при порезах, ожогах. Медицинская аптечка.
5.	Кулинария. Физиология питания.	1	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.
6.	Гигиенические требования.	1	Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.
7.	Основы домашнего консервирования.	1	Техническая обработка продуктов питания для угнетения жизнедеятельности портящих продукты микроорганизмов. Повышение срока хранения пищевых продуктов.
8.	Приготовление салатов.	1	Практическая работа. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и фруктов.
9.	Основные способы консервирования.	1	Способы консервирования – соление, квашение, маринование, кондирование.
10.	Консервирование продуктов.	1	Добавка консервантов, сушка, копчение, желирование, вяление.
11.	Инструктаж по ОТ при кулинарных работах.	1	Правила ТБ при выполнении кулинарных работ.
12.	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.	1	Виды мяса – говядина, телятина, свинина, конина, верблюжатина, баранина. Качество мяса. Первичная обработка мяса – оттаивание, промывание, отделение от костей, разрезание на порционные куски.
13.	Тепловая обработка мяса.	1	Виды тепловой обработки – варка, тушение, припускание, запекание.
14.	Инструменты для приготовления мучных изделий.	1	Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления мучных изделий. Просеивание муки. Способы приготовления мучных изделий. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии.
15.	Технология приготовления блюд из пресного теста.	1	Виды теста. замешивания теста и приготовление блюд из пресного теста – пельменей, вареников. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество изделий.
16.	Кисломолочные продукты.	1	Кисломолочные продукты. Полезные свойства кисломолочных продуктов.
17.	Блюда из кисломолочных продуктов.	1	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Посуда для варки блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
18.	Фрукты и ягоды.	1	Разновидность фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Польза фруктов и ягод для человека. Витамины.
19.	Сладкие блюда. Контрольная работа № 1	1	Сладкие блюда – кисели, компоты, соки, варенье, джемы. Сладкие блюда и кондитерские изделия – фрукты и ягоды.
20.	Приготовление обеда в походных условиях.	1	Особенности приготовления обеда в походных условиях.

<b>Ручные работы (4ч)</b>			
21.	Технология выполнения ручных работ.	1	Технология выполнения ручных работ, их условные графические обозначения.
22.	Ручные стежки и строчки.	1	Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
23.	Терминология ручных работ.	1	Терминология ручных работ – сметать, наметать, заметать, выметать, обметать.
24.	Изготовление образцов ручных швов.	1	Практическая работа – изготовление образцов ручных швов, сметочного взаутюжку и разутюжку, наметочного, выметочного, заметочного.
<b>Машинные работы (6ч)</b>			
25.	ТБ при работе на швейной машине.	1	Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.
26.	Подготовка швейной машины к работе.	1	Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
27.	Виды машинных швов.	1	Выполнение стачного, накладного, настрочного, расстрочного швов.
28.	Обработка срезов от осыпания.	1	Назначение и выполнение обметочной машинной строчки. Обметочные машины
29.	Отделочные швы.	1	Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.
30.	Машинная вышивка.	1	Машинная вышивка в современной модной одежде.
<b>Материаловедение (4ч)</b>			
31.	Текстильные волокна.	1	Классификация текстильных волокон. Натуральные и химические волокна.
32.	Технология производства химических волокон	1	Способы получения и свойства искусственных волокон.
33.	Свойства химических волокон.	1	Положительные и отрицательные свойства химических волокон. Усадка, электризуемость, сминаемость, прочность, драпируемость.
34.	Искусственные и синтетические ткани.	1	Получение химических тканей из отходов древесины, каменного угля, нефти и газа.
<b>Технология изготовления изделий (18ч)</b>			
35.	Одежда. Требования к одежде.	1	Одежда. Требования к одежде – гигиенические, эксплуатационные, эстетические. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.
36.	Силуэт в одежде. Стил в одежде.	1	Силуэт в одежде. Пропорции в одежде. Стили в одежде.
37.	Исторические стили в одежде.	1	Краткие сведения из истории одежды. Исторические стили одежды.
38.	Современные стили одежды.	1	Современные направления моды. Современные стили одежды.
39.	Инструкция по охране труда при работе с тканью.	1	Правила охраны труда и техники безопасности при работе с тканью.

40.	Инструкция по охране труда при работе с утюгом.	1	Правила охраны труда и техники безопасности при утюжительных работах.
41.	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия	1	Основные точки и линии измерения фигуры человека. Снятие мерок и запись результатов измерений. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа.
42.	Конструирование плечевого изделия	1	Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам.
43.	Моделирование плечевого изделия	1	Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом и особенностей фигуры. Моделирование.
44.	Технология проведения раскройных работ	1	Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою. Раскрой плечевой одежды.
45.	Поузловая обработка плечевого изделия	1	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов.
46.	Технология примерочных работ	1	Правила проведения первой примерки. Примерочные работы плечевого изделия.
47.	Изготовление изделия	1	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов.
48.	Изготовление изделия	1	Практическая работа. Обработка боковых срезов. Выполнение обработки боковых срезов.
49.	Изготовление изделия	1	Обработка горловины. Обработка обреза изделия.
50.	Изготовление изделия	1	Практическая работа. Обметывание косой бейки. Обработка срезов косой бейкой.
51.	Окончательная отделка изделия. Контрольная работа № 3	1	Окончательная обработка изделия: обработка деталей кроя; обработка застежек, карманов, бретелей, проймы и горловины; обметывание швов ручным и машинным способами.
52.	Творческий проект «Плечевое изделие»	1	Защита творческого проекта «Плечевое изделие».
<b>Интерьер (8ч)</b>			
53.	Интерьер жилого дома.	1	Интерьер гостиной комнаты. Влияние площади, высоты комнаты, расположение окон и дверей на интерьер.
54.	Композиция в интерьере.	1	Основные законы композиции интерьера. Цветовое оформление гостиной – стены, мебель, декор.
55.	Освещение жилого дома.	1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение гостиной комнаты. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.
56.	Размещение мебели.	1	Расстановка мебели в гостиной комнате – двусторонняя, односторонняя, угловая.
57.	Три способа расстановки мебели.	1	Основные способы расстановки мебели в гостиной. Современная мебель-трансформер.
58.	Размещение оборудования.	1	Оборудование и бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Размещение оборудования в гостиной комнате. Подбор современных бытовых приборов с учетом потребностей и доходов семьи.



59.	Цветы в интерьере.	1	Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты.
60.	Уход за цветами. Контрольная работа № 4	1	Уход за цветами. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха.
<b>Творческий проект (6ч)</b>			
61.	Этапы выполнения творческого проекта.	1	Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.
62.	Разработка технической документации.	1	Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.
63.	Учебная проектная деятельность. Технологический этап.	1	Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление изделий декоративно прикладного творчества.
64.	Проектная деятельность. Практическая работа.	1	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
65.	Представление готового изделия.	1	Представление готового изделия. Качество выполнения работы.
66.	Защита творческого проекта.	1	Защита творческих проектов – выполнение работы, оформление работы в бумажном варианте, показать актуальность, умение отвечать на вопросы.
<b>Личная гигиена (2ч)</b>			
67.	Гигиена зрения. Уход за кожей вокруг глаз.	1	Гигиена девушки. Гимнастика для глаз. Гигиена зрения. Питание для сохранения зрения. Уход за кожей вокруг глаз.
68.	Индивидуальный уход за кожей лица.	1	Типы подростковой кожи лица. Индивидуальный уход за кожей лица – очищение, увлажнение, питание и защита кожи.

### 8 класс

№ пп	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Кулинария (12ч)</b>			
1.	Вводный инструктаж по ТБ.	1	Вводный инструктаж. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с горячими жидкостями, с оборудованием, инструментами.
2.	Оказание первой помощи.	1	Приемы оказания первой медицинской помощи при порезах, ожогах. Медицинская аптечка.
3.	Физиология питания.	1	Здоровое питание. Состав рациона человека: сколько необходимо белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов для здоровья.
4.	Основы консервирования.	1	Техническая обработка продуктов питания для угнетения жизнедеятельности портящих продукты микроорганизмов. Повышение срока хранения пищевых продуктов.

5.	Основные способы консервирования плодов.	1	Способы консервирования – соление, квашение, маринование, кондирование. Добавка консервантов, сушка, копчение, желирование, вяление.
6.	Виды домашней птицы.	1	Четыре основных вида домашней птицы: куры, индейки, утки и гуси. Первичная обработка домашней птицы.
7.	Виды тепловой обработки. Блюда из птицы.	1	Тепловая обработка – варка, тушение, запекание, жарение.
8.	Технология приготовления мясных супов.	1	Технология приготовления мясных супов. Посуда для варки. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.
9.	Способы определения готовности блюд.	1	Верный способ определения готовности блюда – снять пробу. Готовность – мяса, рыбы, курицы, овощей, выпечки.
10.	Требования к качеству и оформлению блюд.	1	Определение качества блюд. Украшение салатов, вторых блюд, десерта.
11.	Способы подачи готовых блюд. Сервировка стола.		Способы подачи готовых блюд - «В обнос» (французский), «В стол» (русский), английский, американский, европейский, комбинированный. Сервировка стола.
12.	Правила пользования приборами. Контрольная работа 1.	1	Правила пользования столовыми приборами – ножами, ложками, вилками. Правила пользования салфетками.
<b>Ручные работы (4ч)</b>			
13.	Художественная вышивка и подготовка к ней.	1	Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов.
14.	Шов крест. Выполнение образцов швом крест.	1	Подбор материалов и технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки швом крест.
15.	Выполнение образцов вышивки петлеобразными стежками.	1	Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора атласной гладью, двусторонней гладью.
16.	Творческий проект «Вышивка». Контрольная работа № 2	1	Творческий проект «Вышивка». Образцы вышивки гладью - панно, картина, наволочка, салфетки.
<b>Семейная экономика (18ч)</b>			
17.	Отрасли и виды производства.	1	Строительство. Торговля. Электричество, водоснабжение. Транспорт. Медицина. Образование. Гостиницы и рестораны. Финансы. Государственная служба.
18.	Классы профессий.	1	Классификация профессий – природа, человек, техника, знак, художественный образ.
19.	Профессионально важные качества человека.	1	Индивидуально-психологические качества и свойства личности, определяющие возможность успешного выполнения профессиональной деятельности.
20.	Имидж делового человека.	1	Основные компоненты имиджа делового человека: внешний облик, тактика общения, деловой этикет и этика делового общения.
21.	Домашняя экономика.	1	Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи.

22.	Потребности семьи.	1	Понятие «потребность». Виды потребностей. Уровень благосостояния семьи.
23.	Составление списка потребностей семьи.	1	Составление списка потребностей всех членов семьи.
24.	Правила покупки.	1	Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Правила покупки.
25.	Штрих-код.	1	Понятие «информация о товарах», «сертификация». Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих коде. Анализ сертификата соответствия на купленный товар.
26.	Предпринимательство.	1	Понятие «предпринимательская деятельность», «прибыль», «лицензия», «патент».
27.	Формы семейного предпринимательства.	1	Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.
28.	Маркетинг.	1	Маркетинг – это искусство превращать потребности в потребительский спрос. Выбор стратегии и план, основа успешной предпринимательской деятельности.
29.	Маркетинг в домашней экономике.	1	Деятельность, которая обеспечивает прибыль. Умение предложить потребителям товар, правильно назначить цену, подобрать каналы сбыта и организовать рекламную компанию.
30.	Реклама. Контрольная работа № 3	1	Содействие реализации товара, управление спросом. Распространение по разным каналам: в прессе, на телевидении, на радио, в кино на транспорте, на местах продаж товара (витрины магазинов, вывески в торговых залах, упаковка).
31.	Семейное предприятие.	1	Условия создания семейного предприятия, Виды и особенности семейного бизнеса, Семейное предприятие. Доходы семьи от семейного предприятия.
32.	Творческий проект «Семейное предприятие».	1	Защита творческого проекта «Семейное предприятие»
33.	Бюджет семьи. Составление бюджета семьи.	1	Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет. Планирование семейного бюджета. Виды расходов и доходов семьи. Составление списка расходов семьи.
34.	Способы сбережения денежных средств. Контрольная работа № 4	1	Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Определение видов расходов семьи. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося вещей.

### III. Тематическое планирование по направлению «Технология. Технический труд»

#### 5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Исследовательская и созидательная деятельность (вводная часть) 2ч</b>			
1-2	Вводный инструктаж по технике безопасности.	2	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

	Понятие творческой проектной деятельности		Определение творческого проекта. Выбор темы проекта. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный). Защита (презентация) проекта. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет.
<b>Технологии обработки конструкционных материалов</b>			
<b>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 22 ч</b>			
3-4	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	2	Древесина, строение древесины. Свойства и области ее применения. Лиственные и хвойные породы древесины. Характерные признаки и свойства. Пиломатериалы. Виды пиломатериалов. Виды древесных материалов: ДСП, ДВП, шпон, фанера. Области применения древесных материалов. Профессии, связанные с производством древесных материалов и восстановлением лесных массивов.
5-6	Графическое изображение деталей и изделий	2	Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертёж. Масштаб. Линии чертежа. Виды проекции детали. Профессии, связанные с разработкой и выполнением чертежей деталей и изделий
7-8	Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины	2	Устройство столярного верстака. Установка и закрепление заготовок в зажимах верстака. Инструменты для обработки древесины. Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок. Профессии современного столярного производства. Правила безопасной работы.
9-10	Последовательность изготовления деталей	2	Технологический процесс. Основные этапы технологического процесса. Технологическая карта и её назначение. Основные технологические операции. Профессии, связанные с разработкой технологических процессов
11-12	Разметка заготовок из древесины	2	Разметка заготовок. Последовательность разметки заготовок из древесины. Инструменты для разметки. Разметка заготовок с помощью шаблона
13-14	Пиление заготовок из древесины	2	Пиление как технологическая операция. Инструменты и приспособления для пиления. Правила безопасной работы ножовкой. Визуальный и инструментальный контроль качества выполненной операции. Профессии, связанные с распиловкой пиломатериалов.
15-16	Строгание заготовок из древесины	2	Строгание как технологическая операция. Инструменты для строгания, их устройство. Визуальный и инструментальный контроль качества выполненной операции. Правила безопасной работы при строгании
17-18	Сверление отверстий в деталях из древесины	2	Сверление как технологическая операция. Инструменты и приспособления для сверления, их устройство. Виды свёрл. Последовательность сверления отверстий. Правила безопасной работы при сверлении. Профессии, связанные с работой на сверлильных станках в деревообрабатывающем и металлообрабатывающем производстве

19-20	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и саморезами	2	Способы соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов и саморезов. Инструменты для соединения деталей гвоздями, шурупами и саморезами. Последовательность соединения деталей. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с обработкой и сборкой деталей из древесины на деревообрабатывающих и мебельных предприятиях
21-22	Соединение деталей из древесины клеем	2	Соединение деталей из древесины клеем. Виды клея для соединения деталей из древесины. Последовательность соединения деталей с помощью клея. Правила безопасной работы
<b>Технологии художественно - прикладной обработки материалов 6 ч</b>			
23 - 24	Выпиливание лобзиком	2	Выпиливание лобзиком. Устройство лобзика. Последовательность выпиливания деталей лобзиком. Визуальный контроль качества выполненной операции. Правила безопасной работы
25-26	Выжигание по дереву	2	Выжигание по дереву. Электровыжигатель. Виды линий. Технология выжигания рисунка на фанере. Отделка изделия раскрашиванием и лакированием. Визуальный контроль качества выполненной операции. Правила безопасной работы с электрическими приборами
27-28	Отделка изделий из древесины	2	Зачистка поверхностей деталей из древесины. Технология зачистки деталей. Отделка изделий из древесины тонированием и лакированием. Технологии отделки изделия древесины тонированием и лакированием. Различные инструменты и приспособления для зачистки и отделки деревянных изделий. Правила безопасной работы при обработке древесины. Профессии, связанные с обработкой изделий из древесины на мебельных предприятиях
<b>Исследовательская и созидательная деятельность 4 ч</b>			
29-32	Творческий проект «Кухонная доска»	4	Обоснование темы проекта. Выбор лучшего варианта. Поиск информации в книгах, журналах и сети Интернет, среди готовых изделий. Разработка эскизов деталей изделия. Расчёт условной стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Подготовка графической документации. Разработка творческого проекта. Защита проекта. Эргометрические требования ТБ
<b>Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2 ч</b>			
33-34	Понятие о механизме	2	Машина и её виды. Механизмы и их назначение. Детали механизмов. Типовые детали. Типовые соединения деталей. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов
<b>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 22 ч</b>			
35-36	Тонколистовой металл и проволока	2	Металлы: их основные свойства и область применения. Чёрные и цветные металлы. Искусственные материалы и их виды. Виды и способы получения листового металла: листового металла, жёсть, фольга. Проволока и спо-

			собы её получения. Профессии, связанные с производством металлов и производством искусственных материалов
37-38	Рабочее место для ручной обработки металлов	2	Слесарный верстак: его назначение и устройство. Устройство слесарных тисков. Профессии, связанные с обработкой металла. Правила безопасности труда при ручной обработке металла
39-40	Графическое изображение деталей из металла	2	Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертёж. Чертёж (эскиз) деталей из металла, проволоки и искусственных материалов. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов и т. п. Чтение чертежа детали из металла и пластмассы. Развертка
41-42	Технология изготовления изделий из металла	2	Технология изготовления изделий из металла и искусственных материалов. Технологическая карта. Изделия из металла и искусственных материалов. Способы изготовления изделий из металла и искусственных материалов. Области применения изделий из металла и искусственных материалов. Профессии, связанные с производством изделий из металла и искусственных материалов
43-44	Правка и разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки	2	Правка и разметка как технологическая операция. Ручные инструменты для правки и разметки тонколистового металла и проволоки. Шаблон. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с разметкой заготовок из металла и изготовлением шаблонов
45-46	Резание и зачистка заготовок из тонколистового металла, проволоки	2	Резание и зачистка: особенности выполнения данных операций. Инструменты для выполнения операций резания и зачистки. Технологии резания и зачистки заготовок из металла, проволоки и пластмассы. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с резанием и шлифованием заготовок
47-48	Гибка заготовок из тонколистового металла и проволоки	2	Гибка тонколистового металла и проволоки как технологическая операция. Инструменты и приспособления для выполнения операции гибки. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с изготовлением заготовок из металла
49-50	Получение отверстий в заготовках из металлов	2	Пробивание и сверление отверстий в тонколистовом металле. Ручные инструменты и приспособления для выполнения операций пробивания и сверления отверстий. Технологии пробивания и сверления отверстий заготовок из металла и пластмассы. Правила безопасной работы
51-52	Устройство настольного сверлильного станка	2	Настольный сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке, инструменты и приспособления. Правила безопасного труда при работе на сверлильном станке
53-54	Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки	2	Способы соединения деталей. Инструменты и приспособления для соединения деталей. Технологии соединения деталей. Правила безопасности труда. Профессии,

			связанные с изготовлением изделий из тонколистового металла
55-56	Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки.	2	Отделка изделий окрашиванием. Технология Отделки изделий. Метод распыления. Правила безопасности труда
<b>Исследовательская и созидательная деятельность 4 ч</b>			
57-60	Творческий проект «Вешалка для одежды»	4	Обоснование темы проекта. Выбор лучшего варианта. Поиск информации в книгах, журналах и сети Интернет, среди готовых изделий. Разработка эскизов деталей изделия. Расчёт условной стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Подготовка графической документации. Разработка творческого проекта. Защита проекта. Эргонометрические требования ТБ
<b>Технологии домашнего хозяйства 6 ч</b>			
61-62	Интерьер жилого помещения	2	Интерьер жилых помещений. Требования к интерьеру. Предметы интерьера. Рациональное размещение мебели и оборудования в комнатах различного назначения
63-64	Эстетика и экология жилища	2	Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой
65-66	Технологии ухода за жилым помещением, одеждой и обувью	2	Технология ухода за различными видами напольных покрытий, за мебелью, за одеждой и обувью. Технология ухода за кухней. Чистка и стирка одежды. Хранение одежды и обуви. Средства для ухода. Профессии в сфере обслуживания и сервиса. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены.
<b>Исследовательская и созидательная деятельность (заключительная часть) 2 ч</b>			
67-68	Защита проекта	2	Применение ПК при проектировании. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание)

### 6 класс

№ пп	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Исследовательская и созидательная деятельность (вводная часть) 2ч</b>			
1-2	Вводное занятие. Правила ТБ Виды пиломатериалов	2	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация рабочего места. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 6 класса в предшествующие годы. Правила безопасной работы. Технология обработки древесины с элементами машиноведения. Производство пиломатериалов. Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера.

3-4	Профессии, связанные с обработкой древесины	2	Профессия столяра и плотника. Виды профессий в лесной и деревообрабатывающей промышленности.
5-6	Свойства древесины. Пороки древесины.	2	Физические и технологические свойства древесины. Технологические пороки древесины: механические повреждения, заплесневелость, деформация.
7-8	Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России и Монголии	2	Виды декоративно-прикладного творчества (ДПТ) нашего региона. Знакомство с различными видами резьбы по дереву. Понятие об <i>орнаменте</i> , способы построения и его роль в декоративно-прикладном искусстве.
9-10	Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека	2	Влияние технологий заготовки и обработки лесоматериалов на окружающую среду и здоровье человека. Охрана природы в России и Монголии.
11-12	Представления о деталях различной геометрической формы	2	Соединение деталей вполдерева. Изготовление цилиндрических деталей ручным инструментом. Инструменты для данного вида работ. Правила безопасной работы. Визуальный и инструментальный контроль качества изделия. Составные части машин. Устройство токарного станка по обработке древесины СТД-120М.
13-14	Ручные инструменты и приспособления	2	Устройство и назначение рейсмуса, строгальных инструментов (рубанка, шерхебеля), стусла, стамески. Инструменты для сборочных работ. Основные технологические операции и особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление отверстий; сборка деталей изделия, контроль качества; Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами и на сверлильном станке.
15-16	Художественная обработка древесины. Выпиливание ручным лобзиком по контуру.	2	Организация рабочего места токаря. Подготовка заготовок к точению. Выбор ручных инструментов, их заточка. Приемы работы на токарном станке.
17-18	Изготовление художественных изделий по техническим рисункам и технологическим картам.	2	Экономические расходы на изготовление изделия. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Защитная и декоративная отделка изделия.
19-20	Выжигание и роспись по дереву.	2	Способы соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов и саморезов. Инструменты для соединения деталей гвоздями, шурупами и саморезами. Последовательность соединения деталей. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с обработкой и сборкой деталей из древесины на деревообрабатывающих и мебельных предприятиях
21-22	Лакирование и окрашивание изделий.	2	Соединение деталей из древесины клеем. Виды клея для соединения деталей из древесины. Последовательность



			соединения деталей с помощью клея. Правила безопасной работы.
23-24	Окончательная отделка и оценка изделия	2	Зачистка поверхностей деталей из древесины. Технология зачистки деталей. Отделка изделий из древесины тонированием и лакированием. Технологии отделки изделия древесины тонированием и лакированием. Различные инструменты и приспособления для зачистки и отделки и деревянных изделий. Правила безопасной работы при обработке древесины.
<b>Технологии изготовления изделий из сортового проката 20 ч</b>			
25-26	Металлы и сплавы, основные технологические свойства	2	Технология обработки металла с элементами машиноведения. Основные технологические свойства металлов и сплавов. Черные металлы. Цветные металлы. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Правила поведения в слесарной мастерской.
27-28	Представления о геометрической форме детали и способах ее получения	2	Графическое изображение объемных деталей. Конструктивные элементы деталей и их графическое изображение: отверстия, пазы, фаски. Основные сведения о видах проекций деталей на чертежах.
29-30	Назначение ручных инструментов и приспособлений для изготовления деталей и изделий Устройство и применение штангенциркуля	2	Назначение и устройство слесарного инструмента. Устройство и назначение штангенциркуля. Приемы измерения штангенциркулем.
31-32	Подбор и разметка металла	2	Разметка заготовок из сортового металлического проката. Экономичность разметки.
33-34	Резание металла слесарной ножовкой	2	Назначение и устройство слесарной ножовки. Правила замены режущего элемента. Приемы резания металла слесарной ножовкой. Правила безопасной работы при резании металла слесарной ножовкой.
35-36	Рубка металла.	2	Инструменты для рубки металла. Приемы и способы рубки металла в тисках. Снятие припуска в тисках. Разделение металла на части в тисках. Разрубание металла на части на плите. Правила безопасной работы.
37-38	Опиливание металла	2	Опиливание металла. Инструменты и приспособления для выполнения технологической операции по опиливанию металла. Правила и приемы безопасного труда при опиливании.
39-40	Сверление заготовок из металла	2	Формирование представлений о сверлении сортового проката и других материалов на сверлильном станке. Правила и приёмы безопасной работы на сверлильном станке.
41-42	Соединение деталей в изделии	2	Назначение клепальных швов. Инструменты и приспособления для клепки металла. Правила техники безопасности при выполнении клепки. Заклёпка как один из способов соединения деталей из металлов. Инструмент и приспособления для выполнения пайки. Техника безопасности при выполнении работ при пайке металла.

43-44	Отделка изделий из металла	2	Отделка изделий из сортового проката. Отделочные операции. Виды декоративных покрытий металлических изделий.
<b>Сборка моделей технологических машин из деталей конструктора по эскизам и чертежам 4 ч</b>			
45-46	Виды зубчатых передач Примеры узлов	2	Назначение и принцип действия деталей машин передач (зубчатой, реечной). Ведомая и ведущая шестерни. Передаточное отношение.
47-48	Условные графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач Кинематическая схема токарного станка.	2	Условные обозначения зубчатой пары. Кинематическая схема токарного станка.
<b>Эстетика и экология жилищ 4 ч</b>			
49-50	Краткие сведения из истории архитектуры и Интерьера. Интерьер жилых помещений.	2	Национальные традиции; связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.
51-52	Рациональное размещение мебели и оборудования в помещении. Свет интерьер.	2	Разделение помещений на функциональные зоны. Свет в интерьере. Создание интерьера с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения. Декоративное украшение помещения изделиями собственного изготовления. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений, школьных и приусадебных участков. Роль комнатных растений в интерьере квартиры. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.
<b>Творческая, проектная деятельность 16 ч</b>			
53-54	Основные требования к проектированию. Элементы художественного конструирования.	2	Основы проектирования. Методы поиска информации об изделии и материалах. Элементы художественного конструирования
55-56	Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.	2	Определение потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование.
57-58	Выбор и обоснование проекта. Реализации проекта.	2	Исследование рынка и собственных возможностей. Перечень критериев, которым должно удовлетворять изделие. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров
59-60	Альтернативные варианты проекта	2	Первоначальные идеи, анализ, выбор лучшей идеи.

61-62	Выбор инструмента, оборудования и материалов Требования к выбору инструментов.	2	Ручной и механический инструмент для выполнения проектного задания. Физические и технологические свойства материалов, приспособления и оборудования.
63-66	Изготовления изделия. Сборка и отделка.	4	Разработка конструкции и определение деталей. Подготовка чертежа или технического рисунка. Составление учебной инструкционной карты. Сборка и отделка изделия.
67-68	Защита проекта. Оценка изделия. Реклама.	2	Определение конечной себестоимости проекта. Пояснительная записка к проекту. Реализация продукции. Вывод. Оценка изделия.

### 7 класс

№ пп	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Технология обработки древесины. Элементы техники. 24 ч</b>			
1-2	Технологические свойства древесины.	2	Содержание и организация обучения технологии. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Строение древесины. Характеристика основных пород. Основные физико-механические свойства.
3-4	Разработка конструкции детали из древесины.	2	Виды соединений. Разъемные и неразъемные соединения. Чертеж разъемного и неразъемного соединения.
5-6	Разработка технологической карты. Эскизы.	2	Технологическая карта изготовления изделия. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия.
7-8	Заточка инструмента. Выбор заготовок.	2	Выбор породы древесины, вида пиломатериалов и заготовок для изготовления изделия с учетом основных технологических и декоративных свойств, минимизации отходов. Подготовка инструмента к работе.
9-10	Изготовление изделий, содержащих детали с цилиндрической поверхностью.	2	Изготовление деталей изделия по чертежу с применением ручных инструментов и технологических машин.
11-12	Изготовление изделий, содержащих выточенные на станке детали	2	Изготовления изделия с учетом основных технологических и декоративных свойств с применением ручных инструментов и технологических машин.
13-14	Обработка деталей вручную и на станке.	2	Соединение деталей изделия на шипах с использованием ручных инструментов и приспособлений. Обработка деталей вручную и на станке.
15-16	Обработка деталей вручную и на станке.	2	Изготовление деталей изделия с использованием ручных инструментов и приспособлений. Обработка деталей вручную и на станке. Подготовка к сборке.
17-18	Подгонка и доводка деталей изделия.	2	Понятие о многодетальном изделии и его графическом изображении. Виды соединения деталей из дерева. Сборка деталей шканцами, шурупами, нагелями.
19-20	Подгонка деталей и	2	Склеивание деревянных деталей. Правила безопасной

	сборка изделия.		работы. Изготовление деталей изделия по чертежу с применением ручных инструментов и технологических машин.
21-22	Сборка и отделка изделия.	2	Сборка и отделка изделия. Визуальный и инструментальный контроль качества изготовления изделия. Правила техники безопасности при выполнении работ. Изготовление деталей, подгонка и сборка отдельных деталей изделия; отделка изделия.
23-24	Окончательная отделка изделия.	2	Последовательность выполнения операций. Правила техники безопасности. Защитная и декоративная отделка изделия.
<b>Технология обработки металлов. Элементы техники. 30 ч</b>			
25-26	Механические передачи. Определение передаточного числа.	2	Условные обозначения механических передач механизмов и их элементов. Схемы, вычерченные с применением условных обозначений. Чтение кинематической схемы тока-но-винторезного станка ТВ-6. Определение передаточного числа.
27-28	Устройство токарно-винторезного станка-	2	Современные технологические машины. Токарный и фрезерный станки по обработке металла. Основные технические характеристики токарно-винторезного станка ТВ-6. Правила техники безопасности.
29-30	Установка резцов. Приемы работы на ТВС -6.	4	Виды и назначение токарных резцов. Основные элементы токарного резца. Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения: черновое и чистовое точение цилиндрических поверхностей; вытачивание конструктивных элементов. Контроль качества. Правила безопасности труда.
31-32	Точение цилиндрических деталей.	2	Представления о способах получения деталей цилиндрической формы. Изготовление деталей цилиндрической формы на токарно-винторезном станке: установка заданного режима резания.
33-34	Точение цилиндрических деталей.	2	Изготовление деталей цилиндрической формы на токарно-винторезном станке: установка заданного режима резания.
35-36	Разработка изделий, имеющих резьбу.	2	Технологическая карта изготовления изделия. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия при помощи резьбовых соединений по чертежу и технологической карте.
37-38	Нарезание наружной резьбы.	2	Основные технологические операции изготовления резьбы на стержнях. Метрическая резьба. Правила безопасной работы при нарезании резьбы. Изготовление резьбовых соединений:
39-40	Нарезание внутренней резьбы.	2	Определение диаметра стержня и отверстия; протачивание стержня и сверление отверстия; нарезание резьбы плашкой и метчиками.
41-42	Изготовление деталей изделия.	2	Изготовление деталей и сборка изделия при помощи резьбовых соединений по чертежу и технологической карте.
43-44	Металлы и сплавы, их механические свойства.	2	Стали: классификация, свойства, применение, маркировка сталей. Виды термообработки. Основные способы изменения свойств металлов и сплавов.

	Виды термообработки.		Определение физических и технологических свойств металлов.
45-46	Изготовление изделий с последующей термообработкой.	2	Определение физических и технологических свойств металлов. Изготовление изделий с последующей термообработкой.
47-48	Подгонка и доводка деталей.	2	Изготовление изделий с последующей подгонкой и доводкой деталей.
49-50	Подгонка деталей и сборка изделия.	2	Изготовление деталей, подгонка и сборка отдельных деталей изделия; отделка изделия.
51-52	Отделка изделия. Подведение итогов.	2	Подгонка и отделка изделия. Конкурс изделий и проектов между одноклассниками.
<b>Ремонтные работы в быту 10 ч</b>			
53-54	Ремонт сантехнического оборудования	2	Изготовление и установка хомутов, замена прокладок, подмотка резьбовых соединений
55-56	Оклейка помещений обоями	4	Подбор обоев по дизайну помещения, приготовление и нанесение клея, стыковка обоев на стенах.
57-58	Малярные работы	2	Подбор лакокрасочных материалов по типу обрабатываемых поверхностей, технология окрашивания поверхностей кисточкой и распылителем.
59-60	Плиточные работы	2	Подбор плитки для внутренних и наружных работ, приготовление плиточного клея
<b>Творческая, проектная деятельность 8 ч</b>			
61-62	Выбор темы. Чертежи, эскизы	2	Первоначальные идеи. История проекта. Выбор и обоснование темы проекта на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Анализ рынка. Выполнение чертежей, эскизов, технических рисунков изделия.
63-64	Выбор инструмента, оборудования и материалов.	2	Подготовка конструкторской и технологической документации с использованием компьютера. Обоснование выбора инструмента, оборудования, материалов, способа крепления деталей, вида отделки изделия. Технологическая карта изделия. Составление технологической карты изделия.
65-66	Изготовление изделия. Сборка. Отделка изделия.	2	Изготовление деталей проектного задания. Сборка и отделка изделия. Визуальный и инструментальный контроль качества изготовления изделия. Правила техники безопасности при выполнении работ.
67-68	Экономическое и экологическое обоснование проекта	2	Применение ПК при проектировании. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта. Методика проведения электронной презентации проектов (сценарии, содержание)

### 8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Основные виды деятельности
<b>Творческий проект 1 ч</b>			
1	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1	Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Разработка идеи выполнения проекта с учетом экономических и экологических ограничений. Методы сравнения вариан-

			тов решений. Применение ЭВМ при выборе профессиональной деятельности.
<b>Семейная экономика. Технология домашнего хозяйства 7 ч</b>			
2	Бюджет семьи. Практическая работа «Бюджет семьи»	1	Бюджет семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники семейных доходов и бюджет семьи.
3	Технология совершения покупок. Практическая работа «Сертификат соответствия и штриховой код»	1	Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Доходная и расходная части семейного бюджета. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.
4	Технология ведения бизнеса. «Бизнес-идея»	1	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.
5	Инженерные коммуникации в доме.	1	Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
6	Водопровод и канализация: типичные неисправности, простейший ремонт. Практическая работа «Изучение конструкции смесителей»	1	Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.
7	Современные тенденции развития бытовой техники. Практическая работа «Поиск вариантов усовершенствования бытовой техники»	1	Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ
8	Современные ручные электроинструменты. Практическая работа «Изучение шуруповерта»	1	Применение основных инструментов для ремонтных работ дома.
<b>Основы электротехники и радиоэлектроники 15 ч</b>			
9	Электрический ток и его использование	1	Элементная база электротехники. Условные обозначения элементов. Электроизмерительные приборы. Измерение силы тока, напряжения и сопротивления. Электрические цепи.
10	Принципиальные и монтажные электрические схемы	1	Составление электрических схем. Сборка электрических цепей. Измерение напряжения источника питания. Измерение силы тока на участке электрической цепи. Измерение параметров цепи с помощью авометра.

11	Потребители и источники электроэнергии	1	Электроосветительные приборы. Лампа накаливания. Бытовые электронагревательные приборы.
12	Электроизмерительные приборы. «Изучение домашнего электросчётчика»	1	Измерение напряжения источника питания. Измерение силы тока на участке электрической цепи. Измерение параметров цепи с помощью авометра. Проверка авометром исправности электрической цепи.
13	Правила безопасности при электротехнических работах Практическая работа «Сборка «Электрические цепи»	1	Составление электрических схем. Сборка электрических цепей. Включение в цепь предохранителя и УЗО. Управление двигателем постоянного тока. Сборка цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой.
14	Электрические провода. Практическая работа «Сращивание проводов»	1	Проектирование электропроводки в кабинете. Сборка схемы простейшего выпрямителя. Ремонт соединительных элементов.
15	Монтаж электрической цепи. Практическая работа «Оконцевание проводов»	1	Включение в цепь предохранителя и УЗО. Управление двигателем постоянного тока. Сборка цепи электропривода с низковольтными электродвигателями и коммутационной аппаратурой. Проектирование электропроводки в кабинете.
16	Электромагниты и их применение	1	Электромагниты и их применение. Переменный ток. Трансформатор.
17	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Проведение энергетического аудита РЭУ»	1	Электроосветительные приборы. Лампа накаливания. Регулировка освещенности. Люминесцентное, неоновое и светодиодное освещение.
18	Бытовые электронагревательные приборы	1	Бытовые электронагревательные приборы. Конструкция и принцип действия. Биметаллический терморегулятор.
19	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами	1	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами.
20	Двигатели постоянного тока. Практическая работа «Изучение устройства двигателя постоянного тока»	1	Двигатели постоянного тока. Понятие о двигателях переменного тока. Применение электродвигателей в быту, промышленности, на транспорте. Общее представление о принципах работы двигателей постоянного и переменного тока. Коммутационная аппаратура управления коллекторным двигателем.
21	Электроэнергетика будущего	1	Энергетика будущего. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
22	Электромагнитные волны и передача информации	1	Радиовещание, телефон. Передача информации по wi fi, Bluetooth.

23	Цифровые приборы	1	Измерение напряжения источника питания. Измерение силы тока на участке электрической цепи. Измерение параметров цепи с помощью авометра. Проверка авометром исправности электрической цепи. Оценка погрешности измерения.
<b>Профессиональное самоопределение 5 ч</b>			
24	Сферы производства и разделение труда.	1	Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.
25	Технология профессионального выбора. Практическая работа «Выбор профессии»	1	Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
26	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Практическая работа «Определение уровня самооценки»	1	Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.
27	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Практическая работа «Анализ мотивов своего проф. выбора»	1	Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии.
28	Пример творческого проекта «Мой профессиональный выбор»	1	Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.
<b>Творческая проектная деятельность 6 ч</b>			
29	Знакомство с банком объектов творческих проектов.	1	Анализ образцов творческих проектов. Оценка творческих проектов
30	Выбор темы собственного проекта. Консультация по выбранной теме.	1	Моделирование собственного творческого проекта. Выбор способа выполнения проекта, построение алгоритма действий. Планирование результатов проекта.
31	Подготовка презентации проекта	1	Выполнение действий по подготовке презентации проекта. Рефлексия.
32-34	Защита проекта	3	Оценка проектов одноклассников и самооценка собственного проекта