

<p>«Рассмотрено» на заседании ШМО МБОУ «ООШ с.Кучумбетово» Руководитель ШМО _____/_____/</p> <p>Протокол № 1 от «__» _____ 20__г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора по УВР МБОУ «ООШ с.Кучумбетово» _____/_____/</p> <p>«__» _____ 20__г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МБОУ «ООШ с.Кучумбетово» _____/С.Г.Искакова/</p> <p>Приказ № ____ от «__» _____ 20__г.</p>
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология 5 – 8 классы»
в соответствии с требованиями ФГОС
на уровень основного общего образования
Приложение №__ к ООП ООО

Составитель:
Корсикова Светлана Алексеевна
учитель математики 1 категории

Рабочая программа разработана на основе ФГОС ООО и на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ, а также на основе: Программа.Технология.5-8(9) классы./ Сеница Н.В., Самородский П.С. – М.: Вентана – Граф 2016 – 112 с

Срок реализации программы 2018 - 2022 год

Кучумбетово, 2018

Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно логических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное

использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам

- естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

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

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

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

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

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

в мотивационной сфере:

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

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

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

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

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

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «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.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Содержание учебного предмета

5класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Деятельность учащихся: Введение в курс технологии.

Создание изделий и текстильных материалов (36 ч).

Основы материаловедения (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Лабораторно - практические работы

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

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Натуральные растительные волокна. Процесс изготовления тканей из них. Работа с учебником. Свойства тканей из растительных волокон их ассортимент.

Швейные ручные работы (2 часа.)

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Деятельность учащихся: Работа с таблицей. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: шов, строчка, стежок, длина стежка

Элементы машиноведения (8 ч)

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды швейных машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Знакомство с профессией швея-мотористка.

Практические работы

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

Деятельность учащихся: Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей. Работа на машине

Влажно - тепловые работы

Оборудование для влажно – тепловой обработки (ВТО) ткани или швейного изделия. Правила выполнения и техника безопасности при выполнении ВТО .

Деятельность учащихся: Работа с учебником

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Знакомство с профессиями модельер и конструктор.

Практические работы

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

Деятельность учащихся: Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартуки в национальном костюме Работа с учебником. Диспут по теме: «Мода

Технология изготовления рабочей одежды (18 часов).

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения.

Художественные ремёсла (10ч)

Декоративно-прикладное искусство (4 часа.)

Традиционные и современные виды рукоделия и декоративно-прикладного искусства России. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Выполнение эскиза орнаментов для салфетки или прихватки. Создание графической композиции на листе бумаги или ПК с помощью графического редактора.

Деятельность учащихся: Работа с учебником, с книгами о вышивки. Копирование узоров.

Лоскутное шитье (6 часов.)

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, крахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, салфетки и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Деятельность учащихся: Определение потребности в изделиях, выполненных в лоскутной технике

Технология домашнего хозяйства (2 ч)

Интерьер кухни, столовой (2 ч)

Понятие об интерьере. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Общие сведения о видах, принципах действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Знакомство с профессией дизайнер интерьера.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни.

Деятельность учащихся: История и национальные традиции в архитектуре. Деление кухни на зоны.

Кулинария (14 ч)

Санитария и гигиена кухни (1 ч)

Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне.

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Здоровое питание (1 ч)

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

Практические работы

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Значение хлеба в питании человека

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

Практические работы

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовить бутерброды и горячих напитков для чайного стола.

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения

Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Первичная обработка продуктов и способы их приготовления. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Знакомство с профессией повар.

Практические работы

Приготовление блюд из крупы или макаронных изделий.

Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, салатов из фруктов.

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Правила первичной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов.

Технология приготовления блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Деятельность учащихся: Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого

Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

Практические работы

Сервировка стола к завтраку (проект).

Деятельность учащихся: Работа с учебником. Виды горячих напитков и способы их приготовления.

Эстетическое оформление стола

Технологии исследовательской и опытнической деятельности (6 ч)

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельностью. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. В разделе указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Деятельность учащихся: Работа над проектом

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2ч). «Технология творческой и опытнической деятельности» (2 ч)

Тема 1, Интерьер жилого дома(1ч)

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера. Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема 2. Комнатные растения в интерьере (1ч)

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» - 2 часа

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20ч) «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6ч)

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов (4ч)

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках,

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (10ч)

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Распиливание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов» - 4 часа

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч) «Технология творческой и опытнической деятельности» (4 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий(2ч)

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование одежды (2ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (8ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавами.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка плечевых и нижних срезов рукавов; горловины проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия. Технология пошива подушки для стула

Тема 6. Художественные ремёсла (4ч)

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел 5. «Кулинария» (10ч)

«Технология творческой и опытнической деятельности» (6 ч)

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий (2ч)

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.
Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.
Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.
Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.
Исследование пищевой фольги.
Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы (2ч)

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

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Первые блюда (2ч)

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы.

Приготовление супа. Приготовление окрошки.

Тема 5. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола (2ч)

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы.

Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(16ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Лопаточка», «Скалка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7класс

Кулинария-13.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы, мяса. Технология приготовления блюд из птицы, теста. Оформление и подача к столу. Виды мясных полуфабрикатов, муки, мяса. Пищевые разрыхлители. Оборудование инвентарь. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Дегустация готовых блюд.

Деятельность учащихся: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов- 4

Классификация текстильных волокон на основе химических. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Сравнительные характеристики натуральных и химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изготовление нитей в домашних условиях (шерсть).

Деятельность учащихся: определять состав ткани.

Элементы машиноведения- 6.

Правила техники безопасности на универсальной бытовой машине с электрическим приводом. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Деятельность учащихся: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий -8.

Классово- социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории костюма. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные линии и точки измерения фигуры человека.

Деятельность учащихся: Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и

назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественное оформление изделия (ночная сорочка). Способы копирования выкройки из журналов .Поиск в интернете современных швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий -16 .

Раскрой изделия. Инструменты и приспособления. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застёжки, боковых срезов, проймы, низа изделия. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. В.Т.О. изделия.

8 класс

Творческий проект – 1ч.

Семейная экономика. Технология домашнего хозяйства- 7 ч.

Основы электротехники и радиоэлектроники – 15 ч.

Профессиональное самоопределение – 5 ч.

Творческая проектная деятельность – 6 ч.

Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на освоение каждого раздела

5 класс (68 часов, 2 часа – резервное время)

№ раздела	Название раздела	Количество часов
	Вводное занятие. Первичный инструктаж.	1
	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов	1
Раздел	Создание изделий из текстильных материалов	36 ч
	Основы материаловедения	4 часа
	Швейные ручные работы	2 часа
	Элементы машиноведения	8 часов
	Конструирование и моделирование рабочей одежды	4 часа
	Технология изготовления рабочей одежды	18 часов
Раздел	Художественные ремесла	10 часов
	Декоративно – прикладное искусство	4
	Лоскутное шитье	6 часов
Раздел	Технология домашнего хозяйства	2 часа

Раздел	Кулинария	14 ч
Раздел	Технологии исследовательской и опытной деятельности	6 ч

6 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

№ раздела	Название раздела	Количество часов
	Вводный урок. Творческая проектная деятельность	2 ч
Раздел	«Интерьер жилого дома» (2ч), «Технология творческой и опытной деятельности» (2ч)	4 ч
	Тема «Интерьер жилого дома»	1 ч
	Тема «Комнатные растения в интерьере»	1 ч
	Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома»	2 ч
Раздел	«Технологии обработки конструкционных материалов»(20 ч) «Технология творческой и опытной деятельности» (4ч)	24 ч
	Заготовка древесины, её пороки и выбор для изготовления изделия	2
	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	2
	Конструирование и моделирование изделий из древесины	2
	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	2
	Технология точения древесины на токарном станке	2
	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	2
	Проектирование изделий из металлического проката	2
	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	2
	Рубка металлических заготовок зубилом.	2
	Отпиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	2
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	2
	Творческий проект по разделу «Создание изделий из конструкционных материалов»	2
Раздел	«Создание изделий из текстильных материалов»(20 ч) «Технология творческой и опытной деятельности» (4ч)	24 ч
	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства	2
	Конструирование швейных изделий	2
	Моделирование плечевой одежды	2
	Технология изготовления швейных изделий.	2

	Раскрой.	
	Ручные работы	2
	Швейные машинные работы.	2
	Подготовка и проведение примерки	2
	Технология изготовления швейных изделий	2
	Вязание крючком.	2
	Вязание крючком	2
	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	2
	Творческий проект по разделу «Создание швейных изделий»	2
Раздел	«Кулинария» 10 ч «Технология творческой и опытнической деятельности» (6ч)	16 ч
	Блюда из круп и макаронных изделий	2
	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2
	Технология приготовления первых блюд (супов)	2
	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола	2
	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2
	Подготовка к защите творческого проекта	2
	Защита творческого проекта	2

7 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

№ раздела	Название раздела	Количество часов
	Вводное занятие	1 час
Раздел	Кулинария	13
	Физиология питания.	1
	Мясо и мясные продукты	2
	Механическая и тепловая обработка мяса	
	Кисломолочные продукты и блюда из них	2
	Мучные изделия	2
	Приготовление изделий из пресного теста	2
	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2
	Приготовление обеда в походных условиях.	2
Раздел	Материаловедение	4ч
	Химические волокна	2
	Свойства химических волокон и тканей из них	
	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон	2
Раздел	Швейная машина	6
	Применение зигзагообразной строчки.	2
	Приспособления к швейной машине	

	Машинные швы	3
	Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина.	1
Раздел	Конструирование и моделирование плечевых изделий	8
	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2
	Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
Раздел	Технология изготовления плечевого изделия	18
	Раскрой изделия	2
	Подготовка изделия к примерке	2
	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2
	Обработка среднего шва спинки, плечевых швов и нижних срезов рукавов	2
	Обработка срезов подкройной обтачкой	2
	Обработка срезов косой бейкой	2
	Обработка боковых срезов	2
	Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия.	2
	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2
Раздел	Декоративно - прикладное творчество.	6
	Вязание крючком	6
Раздел	Технология ведения дома.	2
	Интерьер жилого помещения	2
Раздел	Учебная проектная деятельности	10
	Аналитический этап	2
	Технологический этап	4
	Контрольный этап	2

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

Творческий проект – 1ч.

	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1ч
Семейная экономика. Технология домашнего хозяйства.		
7 ч		
	Бюджет семьи. Практическая работа «Бюджет семьи»	1ч
	Технология совершения покупок.	1

	Практическая работа «Сертификат соответствия и штриховой код»	
	Технология ведения бизнеса. Практическая работа «Бизнес-идея»	1
	Инженерные коммуникации в доме.	1
	Водопровод и канализация: типичные неисправности, простейший ремонт. Практическая работа «Изучение конструкции смесителей»	1
	Современные тенденции развития бытовой техники. Практическая работа «Поиск вариантов усовершенствования бытовой техники»	1
	Современные ручные электроинструменты. Практическая работа «Изучение шуруповёрта»	1
Основы электротехники и радиоэлектроники – 15 ч.		
	Электрический ток и его использование	1
	Принципиальные и монтажные электрические схемы	1
	Потребители и источники электроэнергии	1
	Электроизмерительные приборы. Практическая работа «Изучение домашнего электросчётчика»	1
	Правила безопасности при электротехнических работах. Практическая работа «Сборка разветвлённой электр. цепи»	1
	Электрические провода. Практическая работа «Сращивание проводов»	1
	Монтаж электрической цепи. Практическая работа «Оконцевание проводов»	1
	Электромагниты и их применение	1
	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Проведение энергетического аудита школы»	1
	Бытовые электронагревательные приборы	1
	Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами	1
	Двигатели постоянного тока. Практическая работа «Изучение устройства двигателя постоянного тока»	1
	Электроэнергетика будущего	1

	Электромагнитные волны и передача информации	1
	Цифровые приборы	1
Профессиональное самоопределение – 5 ч.		
	Сферы производства и разделение труда.	1
	Технология профессионального выбора. Практическая работа «Выбор профессии»	1
	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Практическая работа «Определение уровня самооценки»	1
	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Практическая работа «Анализ мотивов своего проф. выбора»	1
	Пример творческого проекта «Мой профессиональный выбор»	1
Творческая проектная деятельность – 6 ч.		
	Знакомство с банком объектов творческих проектов.	1
	Выбор темы собственного проекта. Консультация по выбранной теме.	1
	Подготовка презентации проекта	2
	Защита проекта	2