



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 139» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

УТВЕРЖДАЮ


Директор МБОУ Школа № 139
г. о. Самара

 /Раткевич И.В./

Приказ № 166-у
от «29 » августа 2018 г.


СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 /Кузнецова И.В./

«29» августа 2018 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
политехнического цикла
протокол № 1
от «29 » августа 2018 г.
Председатель МО
 /Фролова И.Ю./

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ
ЗА КУРС ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ
5 - 8 КЛАССЫ**

Самара

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Школа № 139 г.о.Самара, примерной рабочей программы основного общего образования по технологии и рабочей программы авт. А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Рабочая программа для 5-8 класса». - М.: Вентана-Граф, 2016г.»

Учебники:

5 класс - Технологии ведения дома. 5 класс. Под ред. Синица Н.В.- М.: Вентана Граф, 2016

6 класс - Технологии ведения дома. 6 класс. Под ред. Синица Н.В.- М.: Вентана Граф, 2016

7 класс - Технологии ведения дома. 7 класс. Под ред. Синица Н.В.- М.: Вентана Граф, 2016

8 класс - Технологии ведения дома. 8 класс. Под ред. Синица Н.В.- М.: Вентана Граф, 2016

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

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;

- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 238 учебных часа для обязательного изучения предмета

«Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИЯ

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

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- 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;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных 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;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов,

имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

Направлен и е «Технологии в едени я до ма»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

построению двух-трёх 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

5 к ласс

1 час Вводный урок

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3

Тема «Интерьер кухни, столовой». Тема «Бытовые электроприборы». Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

Тема. Творческий проект. Начало работы над проектом. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Раздел «Кулинария» 14 ч

Тема «Санитария и гигиена на кухне». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Тема «Физиология питания». Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема «Бутерброды и горячие закуски». Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий». Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Тема «Блюда из овощей и фруктов». Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема «Блюда из яиц». Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема.Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 20ч

Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения». Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Тема «Конструирование швейных изделий». Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

Тема «Швейная машина». Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад

Тема «Технология изготовления швейных изделий». Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов втаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Художественные ремесла» 10ч

Тема «Декоративно-прикладное искусство». Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства». Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема «Лоскутное шитье». Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Выставка.

Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.

Бумага и картон. Клеевые материалы. Обработка бумаги и изделия из не.

6 класс

1 час Вводный урок

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 5 ч

Тема «Интерьер жилого дома». Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Тема«Комнатные растения в интерьере». Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник.

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Кулинария» 12 ч

Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря». Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Тема «Блюда из мяса». Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Тема «Блюда из птицы». Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема «Заправочные супы». Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

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

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч

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

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

Тема «Моделирование швейных изделий». Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема «Швейная машина». Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема «Технология изготовления швейных изделий». Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из

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

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Художественные ремесла» 10 ч

Тема «Вязание крючком». Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема «Вязание спицами». Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6ч

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

Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.

Профессия маляр. Виды малярных работ. Виды материалов для окраски. Исторические сведения об обоях. Декорирование предметов интерьера

7 к ласс

1ч.Вводный урок

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3ч

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере». Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера

произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема «Гигиена жилища». Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Электротехника» 1 ч

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

Раздел «Кулинария» 4 ч

Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов». Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Тема «Изделия из жидкого теста»(объединена с темой «Виды теста и выпечки»). Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

«Виды теста и выпечки». Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

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

«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»). Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Тема Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 7 ч

Тема «Свойства текстильных материалов»1. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

«Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»). Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Тема «Швейная машина». Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

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

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел «Художественные ремёсла» 6ч

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

Тема «Вышивание». Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Тема. Творческий проект. Работа над проектом

Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6

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

Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.

Виды штукатурных работ. Вяжущие растворы. Выбор изделий для интерьера, его дизайн.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч

1ч.вводный урок

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

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

Раздел «Электротехника» 8 ч

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

Тема «Электромонтажные и сборочные технологии». Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

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

Раздел «Семейная экономика» 5 ч

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

Тема. Творческий проект

Современное производство и профессиональное самоопределение» 5 ч

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

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера». Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и

самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Тема. Творческий проект.

Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности » 6ч

Тема « Исследовательская и созидательная деятельность». Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.

Материал для отделки деревянных поверхностей. Виды декорирования. Технология крепления отделочных материалов. Изделия из дерева. Профессия столяр, декоратор.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС (68 ч.)

№ урока	Содержание (раздел, тема урока)	Количество часов
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1
<i>Кулинария (15 ч.)</i>		
2	Санитария и гигиена на кухне	1
3-4	Физиология питания	2
5-6	Бутерброды и горячие напитки	2
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
9-10	Блюда из овощей и фруктов	2
11-12	Блюда из яиц	2
13-14	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
15-16	Защита творческого проекта по разделу «Кулинария»	2
<i>Создание изделий из текстильных материалов (20 ч.)</i>		
17-18	Свойства текстильных материалов из волокон происхождения	2
19-20	Конструирование швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	2
21	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4	1
22	Построения чертежа фартука по своим меркам	1
23-24	Швейная машина	2
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою	2
27-28	Основные операции при ручных работах.	2
29-30	Основные операции при машинной обработке изделия.	2
31-32	Основные операции ВТО	2
33-34	Последовательность изготовлений швейных изделий	2
35-36	Защита творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2
<i>Художественные ремёсла (10 ч.)</i>		
37-38	Декоративно-прикладное искусство	2
39-40	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
41-42	Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания лоскутного шитья	2
43-44	Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе	2
45-46	Защита творческого проекта по разделу «Художественные ремесла»	2
<i>Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч.)</i>		
47-48	Исследовательская и созидательная деятельность	2
49-50	Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи.	2
51-52	Этапы выполнения проекта, содержание	2
53-54	Оформление портфолио	2
55-56	Презентация и защита комплексного проекта	2
<i>Технология домашнего хозяйства (4 ч.)</i>		
57-58	Интерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы	2
59-60	Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»	2
<i>Электротехника (2 ч.)</i>		
61	Бытовые электроприборы	2
62	Правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	2
<i>Индустриальные технологии (6 ч.)</i>		
63-64	Технологии ремонта деталей интерьера	2
65-66	Технология ремонта одежды и обуви и ухода за ними	2
67-68	Эстетика и экология жилища	2
Всего:		68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС (68 ч.)

№ урока	Содержание (раздел, тема урока)	Кол-во часов
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1
<i>Кулинария (15 ч.)</i>		
2	Санитария и гигиена на кухне	1
3-4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
5-6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2
7-8	Блюда из мяса	2
9-10	Блюда из птицы	2
11-12	Заправочные супы	2
13-14	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
15-16	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2
<i>Создание изделий из текстильных материалов (22 ч.)</i>		
17-18	Свойства текстильных материалов	2
19-20	Конструирование швейных изделий	2
21-22	Моделирование швейных изделий	2
23-24	Швейная машина	2
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Последовательность подготовки ткани к раскрою	2
27-28	Понятие о дублировании деталей кроя	2
29-30	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом.	2
31-32	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	2
33-34	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом	2
35-36	Окончательная отделка изделия	2
37-38	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	2
<i>Художественные ремёсла (10 ч.)</i>		
39-40	Вязание крючком	2
41-42	Вязание крючком	2
43-44	Вязание спицами	2
45-46	Вязание спицами	2
47-48	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2
<i>Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)</i>		
49	Интерьер жилого дома	1
50	Комнатные растения в интерьере	1
51-52	Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»	2
<i>Технология творческой и опытнической деятельности. Строительные ремонтно – отделочные работы (12 ч.)</i>		
53-54	Профессия маляр. Виды малярных работ.	
55-56	Виды малярных работ.	2
57-58	Виды материалов для окраски.	2
59-60	Исторические сведения об обоях.	2
61-62	Виды обоев и их свойства	2
63-64	Декорирование предметов интерьера	2
65-56	Защита проекта	2
67-68	Обобщение и систематизация знаний учащихся за курс 6 класса	2
	Всего:	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 КЛАСС (68 ч.)

№ урока	Содержание (раздел, тема урока)	Кол-во часов
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1
	<i>Кулинария (11 ч.)</i>	
2	Санитария и гигиена на кухне. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
3-4	Изделия из жидкого теста	2
5-6	Виды теста и выпечки	2
7-8	Сладости, десерты, напитки	2
9-10	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
11-12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2
	<i>Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)</i>	
13	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
14	Гигиена жилища	1
15-16	Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»	2
	<i>Электротехника (2 ч.)</i>	
17-18	Бытовые электроприборы	2
	<i>Создание изделий из текстильных материалов (16 ч.)</i>	
19-20	Свойства текстильных материалов	2
21-22	Конструирование швейных изделий	2
23-24	Моделирование швейных изделий	2
25-26	Швейная машина	2
27-28	Технология изготовления швейных изделий	2
29-30	Технология изготовления швейных изделий	2
31-32	Технология изготовления швейных изделий	2
33-34	Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»	2
	<i>Художественные ремёсла (16 ч.)</i>	
35-36	Ручная роспись тканей	2
37-38	Подготовка ткани к росписи. Виды батика	2
39-40	Вышивание.	2
41-42	Техника вышивания швом крест	2
43-44	Материалы и оборудование для вышивки гладью.	2
45-46	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.	2
47-48	Создание эскиза вышивки.	2
49-50	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	2
	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности(16 ч.)</i>	
	<i>Проект. Дизайн пришкольного участка</i>	
51-52	Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные растения	2
53-54	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2
55-56	Защита растений от неблагоприятных факторов	2
	<i>Строительные ремонтно-отделочные работы</i>	
57-58	Виды штукатурных работ.	2
59-60	Основные приемы нанесения вяжущих растворов	2
61-62	Выбор изделия для интерьера, его дизайн	2
63-64	Изготовление изделия	2
65-66	Оформление и отделка изделия	2
67-68	Обобщение и систематизация знаний по технологии	2
	Всего:	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 КЛАСС (35 ч.)

№ урока	Содержание (раздел, тема урока)	Кол-во часов
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1
	<i>Технологии домашнего хозяйства (3 ч.)</i>	
2-3	Экология жилища	2
4	Водоснабжение и канализация в доме	1
	<i>Электротехника (12 ч.)</i>	
5-6	Бытовые электроприборы. Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению.	2
7-8	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин - автоматов, фена	2
9-10	Электронные приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения	2
11-12	Электромонтажные и сборочные технологии. Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме	2
13-14	Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками	2
15-16	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
	<i>Семейная экономика (6 ч.)</i>	
17	Бюджет семьи. Доходы и расходы семьи	1
18	Технология совершения покупок.	1
19	Потребительские качества товаров и услуг.	1
20	Технология ведения бизнеса.	1
21-22	Творческий проект по разделу «Семейная экономика»	2
	<i>Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)</i>	
23	Сферы производства и разделение труда.	1
24	Основные структурные подразделения производственного предприятия	1
25	Профессиональное образование и профессиональная карьера	1
26	Творческий проект по разделу «Современное производство и профессиональное самоопределение»	1
	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности (7 ч.)</i>	
27	Исследовательская и созидательная деятельность. Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
28	Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта	1
29	Оценка проекта	1
30	Защита проекта	1
31-33	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	2
34	Обобщение и систематизация знаний по технологии	1
	Всего:	34