Приложение
к основной образовательной программе
основного общего образования
МБОУ Маломамлеевская ОШ

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (девочки) для 5-9 классов

составлена на основе программы «Технология: программа. 5-8 классы» / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. - М. : Вента-на-Граф, 2013

Составитель:

Кузьминова Г.Г.

2018г.

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» (обслуживающий труд)

Программа составлена на основе программы: Технология: программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. - М. : Вента-на-Граф, 2013. Программа изложена в двух направлениях: "Индустриальные технологии" и " Технологии ведения дома" и ориентирована на работу по учебникам "Технология" для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А,Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко) и изданных Издательским центром "Вента-Граф"

Данная программа рассчитана на 238 ч., предусмотренных в Федеральном базисном (образовательном) учебном плане для образовательных учреждений Российской Федерации. Обязательное изучение технологии осуществляется в объёме:
в 5 классе — 68 ч,
в 6 классе — 68ч,
в 7 классе —68 ч,
в 8 классе — 34 ч,

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

5 КЛАСС

Личностные результаты:
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты
-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;
-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;
-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

Предметные результаты:
В познавательной сфере:
-оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
-расчет себестоимости продукта труда;
-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
-соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
-соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:
-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
-осознание ответственности за качество результатов труда;
-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

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;
-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
-участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка.

В коммуникативной сфере:
-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
-овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

-<u>В физиолого – психологической сфере:</u>
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта;
- создавать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи;
- разрабатывать план размещения оборудования на кухне;
-
- Изготовлять с помощью ручных инструментов и швейной машины поясное изделие, пользуясь технологической документацией, выполнять ВТО швейных изделий.
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства (батик, вышивка)
- Планировать и выполнять учебные технологические проекты, оформлять проектные материалы, представлять результаты выполненного проекта.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов.

- применять средства оформления интерьера;
- определять назначение основных видов современной бытовой техники.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научиться:

- Самостоятельно готовить для своей семьи бутерброды, простые кулинарные блюда из овощей, круп и макаронных изделий, из яиц, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона, на основе физиологических потребностей организма;
- ввыбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку, соблюдать правила этикета за столом;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научиться:

- изготовлять с помощью ручных инструментов и швейной машины фартук, пользуясь технологической документацией;
- выполнять ВТО швейных изделий;
-

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования поясных изделий;
- определять и исправлять дефекты поясного изделия;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
-

Раздел «Художественные ремесла»

Выпускник научиться:

- различать традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства;
- подбирать и использовать инструменты и оборудование с учётом областей их применения;
- изготавливать изделия в лоскутной технике;

Выпускник получит возможность научиться:

- применять первоначальный опыт декоративно – прикладного искусства;
- научиться подбирать орнамент, планировать изготовление изделия.
- изготовить проектируемое изделие;
- применять инструменты и приспособления для видов художественного творчества, выполнять эскизы, создавать шаблоны.
- - выполнять дизайнерское проектирование изделия.
-

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научиться:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты по разделам учебной программы: 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.

6 КЛАСС

Личностные результаты изучение предмета:

- Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»;
- Мотивация учебной деятельности;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные результаты изучение предмета:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

В познавательной сфере:

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование швейного изделия»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

В физиолого-психологической сфере

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Выпускник научиться:

- осуществлять характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- - находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- -читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- - выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы жилого дома, комнаты для девочки;
- Различать комнатные растения;
- пересаживать комнатные растения и ухаживать за ними

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании интерьера комнаты девочки – подростка;
- фитодизайну, как искусству оформления интерьера;
- применять средства оформления интерьера.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научиться:

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- определять доброкачественность рыбы, мяса;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- применять различные способы обработки мяса, рыбы в целях сохранения в них питательных веществ;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду, соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научиться:

- конструировать и моделировать швейное изделие на цельнокроеной основе;
- изготовлять с помощью ручных инструментов и швейной машины плечевое швейное изделие, пользуясь технологической документацией;
- выполнять ВТО швейных изделий;

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий на цельнокроеной основе;
- определять и исправлять дефекты плечевого швейного изделия;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили одежды и современные на правления моды.

Раздел «Художественные ремесла»

Выпускник научиться:

- различать традиционные и современные виды рукоделия;
- подбирать и использовать инструменты и оборудование для вязания;
- изготавливать вязаные изделия;

Выпускник получит возможность научиться:

- применять первоначальный опыт старинного рукоделия - вязания;
- научиться подбирать, планировать изготовление изделия.
- изготовить проектируемое изделие;
- применять инструменты и приспособления для видов вязания, выполнять схемы вязания;
- - выполнять дизайнерское проектирование вязаного изделия.
-

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научиться:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты по разделам учебной программы: 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.

7 КЛАСС

Личностные результаты изучение предмета:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;

Метапредметные результаты изучение предмета:

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных, имеющимся организационным и материально-техническим условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основетзаданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов позновательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками

Регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самоконтроль, самокоррекция, волевая,регуляция, рефлексия; саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- осуществление поиска и рационального использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, прибор и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующий культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий т проектов

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида. Проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
- работа с кухонным оборудование, инструментами; планирование технологического процесса приготовления блюд из молока и молочных продуктов, из различных видов теста; при сервировке сладкого стола;
- оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
- выполнение на универсальной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
- планирование и выполнение технологических операций по снятия мерок, конструированию, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
- подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество и результат труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия;
- моделирование художественного оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнение проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Выпускник научиться:

- Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения, о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- Выполнять генеральную уборку помещения.
- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, различных видов жидкого теста, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- Изготовлять с помощью ручных инструментов и швейной машины поясное изделие, пользуясь технологической документацией, выполнять ВТО швейных изделий.
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства (батик, вышивка)
- Планировать и выполнять учебные технологические проекты, оформлять проектные материалы, представлять результаты выполненного проекта.

Выпускник получит возможность научиться:

- Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов. Ознакомиться с понятием «Умный дом».
- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
- Применять различные способы обработки молочных продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.
- Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду, соблюдать правила этикета за столом.
- Выполнять несложные приемы моделирования поясных изделий. Определять и исправлять дефекты поясного изделия. Изготовлять изделия в техники «Батик» и вышитые изделия.
- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поика новых технологических решений. Планировать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.
- Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта. Давать примерную оценку стоимости изделия как товара на рынке. Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 КЛАСС

Личностные результаты изучение предмета:

- Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики ; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности и рациональному ведению домашнего хозяйства

Метапредметные результаты изучение предмета:

- самостоятельное определение цели своего обучение, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- определение адекватных, имеющимся организационным и материально-техническим условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и виртуальное или натуральное моделирование объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов позновательно- трудовой деятельности по принятым критериям созидательного труда
- приведение примеров, подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самоконтроль, самокоррекция, волевая,регуляция, рефлексия; саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты:
В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества, сущности технологической культуры и культуры труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- подбор и применение инструментов, прибор и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
- владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующий культуре труда и технологической культуре производства;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным предметам для решения учебных задач в процессе подготовки и осуществлению технологических процессов, для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество и результат труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия;
- моделирование художественного оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнение проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Выпускник научиться:

- 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.
- 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;
- Планировать и выполнять учебные технологические проекты, оформлять проектные материалы, представлять результаты выполненного проекта.

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.
- 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;
- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений. Планировать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий.
- Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта. Давать примерную оценку стоимости изделия как товара на рынке. Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 КЛАСС (68 часов)

1.Вводное занятие (2 ч.)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЯ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА. (1ч)
Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Вводный инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям и правилам внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Тема 2. ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. (1ч)
Основные теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, составные части годового творческого проекта.

1. Оформление интерьера (3 ч.)

Тема 1. ИНТЕРЬЕР И ОФОРМЛЕНИЕ КУХНИ-СТОЛОВОЙ (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие «Интерьер» и «Планировка». Требование к интерьеру. Зонирование. Варианты планировки и цветовое решение интерьера. Современные материалы и стили. Проектирование интерьера на компьютере.
Практическая работа №9. Планировка кухни.

Тема 2. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ НА КУХНЕ. (1ч)
Основные теоретические сведения. Техническое оснащение кухни электроприборами.
Лабораторная работа №6. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.

Проектная деятельность (4ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «КУХНЯ МОЕЙ МЕЧТЫ» (4ч.)
Основные теоретические сведения. Этапы выполнения творческого проекта. Формулирование цели и проблемы проекта. Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения. Работа с литературой, цифровой информацией. Выполнение проекта(эскиз, коллаж, компьютерная графика, макет). Подготовка к защите проекта. Выступление с защитой проекта. Анализ результатов проектной деятельности. Самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям
.

2. Создание изделий из текстильных материалов (20ч.)

Проектная деятельность (8ч.)

Свойства текстильных волокон (4ч.)

Тема 1. ПРОИЗВОДСТВО ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие «Текстильные волокна». Классификация текстильных волокон. Прядильное производство. Ткацкое производство. Отделочное производство.
Лабораторная работа №1. Определение направления долевой нити.
Лабораторная работа №2. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
Лабораторная работа №3. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Тема 2. ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИХ СВОЙСТВА. (2ч)
Основные теоретические сведения. Свойства текстильных материалов, виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Нитки, тесьма, лента.
Лабораторная работа №4. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий (6ч.)

Тема 1. ПРОЕКТ «ФАРТУК». КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (2ч)
Основные теоретические сведения. История фартука. Виды и функции фартука в современном костюме. Запуск проекта. Определение цели проекта. Инструменты и приспособления. Определение размеров швейного изделия.

Практическая работа №1. Снятие мерок и изготовление выкроек. Изготовление образцов швов. Проектирование выкройки фартука.

Тема 2. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА ФАРТУКА (2ч.) Правила построения чертежа швейного изделия в масштабе 1:4, в натуральную величину.
Практическая работа. Построение чертежа фартука в М 1:4. Изготовление выкройки в натуральную величину.

Тема 3. РАСКРОЙ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек.
Практическая работа №2. Выкраивание образцов, выкраивание швейного изделия.

Швейные ручные работы(2ч.)

Тема 1. ШВЕЙНЫЕ РУЧНЫЕ РАБОТЫ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Понятия «стежок», «строчка», «шов».
Практическая работа №3. Изготовление образцов ручных работ.

Основы машиноведения (4ч.)

Тема 1. ШВЕЙНАЯ МАШИНА. (2ч)
Основные теоретические сведения. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Регулирующие механизмы. Правила техники безопасности при работе на швейной машине с электроприводом.
Лабораторная работа №5. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема 2. ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПРИ МАШИННОЙ ОБРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЯ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Изучение основных машинных операций, выполнение образцов машинных работ. Машинные швы. Правила ТБ. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.
Практическая работа №4. Изготовление образцов машинных швов. Проведение ВТО.

Технология изготовления швейного изделия (8ч.)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. ОБРАБОТКА БОКОВЫХ И НИЖНЕГО СРЕЗОВ ФАРТУКА (2ч.)
Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления фартука. Способы обработки боковых и нижнего срезов фартука. Шов вподгибку с закрытым срезом.
Практическая работа. Обработка боковых и нижнего срезов фартука.
Тема 2. ОБРАБОТКА БРЕТЕЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ ПОЯСА И ИХ СОЕДИНЕНИЕ С ИЗДЕЛИЕМ (2ч.)
Основные теоретические сведения. Технология обработки бретелей и пояса.
Приемы обработки бретелей. Способы соединения их с верхним срезом нагрудника.
Приемы обработки пояса и способы соединения с фартуком.
Практическая работа. Обработка бретелей и деталей пояса и их соединение с изделием.
Тема 3. ОБРАБОТКА НАКЛАДНЫХ КАРМАНОВ. (2ч.)
Основные теоретические сведения. Технология обработки карманов. Способы обработки накладных карманов. Соединение их с фартуком.
Практическая работа. Обработка накладных карманов.
Тема 4. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФАРТУКА (2ч.)
Основные теоретические сведения. Окончательная обработка фартука. Художественное оформление фартука. Правила выполнения ВТО. Правила ТБ при работе с утюгом.
Практическая работа. Проведение ВТО фартука. Испытание и самооценка готового изделия.

3. Художественные ремёсла (8 ч.)

Тема 1.ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие декоративно-прикладное искусство. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России.
Практическая работа. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастериц. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2.ОСНОВЫ КОМПОЗИЦИИ ПРИ СОЗДАНИИ ПРЕДМЕТОВ ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие «Композиция». Правила, приемы и средства композиции. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовое сочетание в орнаменте. Возможности графического редактора ПК в создании эскизов, орнаментов .элементов композиции.
Практическая работа. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3.ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Лоскутное шитьё как вид декоративно-прикладного искусства. Виды лоскутных узоров (« спираль», «изба»). Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Организация рабочего места лоскутницы. Правила безопасного труда.
Практическая работа. Изготовление образцов лоскутных изделий.

Тема 6.ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЛОСКУТНОГО ИЗДЕЛИЯ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие «Шаблон». Технология изготовления лоскутного изделия. Понятия «Аппликация» и «Стёжка».
Практическая работа №8. Изготовление образцов лоскутных узоров.

Проектная деятельность (6ч.)

Тема 4. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ЛОСКУТНОЕ ИЗДЕЛИЕ ДЛЯ КУХНИ» (6ч.)
Основные теоретические сведения. Исследование проблемы, сбор и обработка информации. Выполнение проекта. Консультирование учащихся и корректировка проектных работ. Работа над ошибками. Завершение изготовления изделия. Составление доклада к защите проекта. Подведение итогов проекта.

7. Кулинария (12 ч.)

Тема 1.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА КУХНЕ (2ч)
Основные теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Пищевая пирамида. Режим питания. Пищевые отравления. Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования. Безопасные приемы работы на кухне. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.
Лабораторная работа №7. Определение качества питьевой воды.

Тема 2. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ. МЕНЮ. ЭТИКЕТ. (1ч)
Основные теоретические сведения. Понятия «Сервировка стола», «Меню» и «Этикет». Культура поведения за столом.
Практическая работа №10. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Тема 2.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Виды бутербродов, требования к ним, подача бутербродов на стол.
Практическая работа №11,12. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Тема 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, их приготовление и подача на стол.
Лабораторная работа №7. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Механическая обработка овощей. Способы тепловой обработки овощей. Составление технологической карты приготовления блюд.

Практическая работа №13. Приготовление салата из сырых овощей.
Практическая работа №14. Приготовление салата из варёных овощей.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Определение свежести яиц, способы их хранения. Способы приготовления блюд из яиц.
Лабораторная работа №8. Определение свежести яиц.
Практическая работа №15. Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКА. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ЗАВТРАКУ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Меню завтрака. Понятия «Сервировка стола». Особенности сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом.
Практическая работа №10. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Проектная деятельность (4 ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ ЗАВТРАК». (4ч)
Основные теоретические сведения. Определение проблемы, цели проекта, этапов работы. Технология приготовления блюд для воскресного завтрака. Анализ проектной деятельности и корректировка проектных работ. Подготовка к защите проекта. Презентация и подведение итогов года.

6 КЛАСС
68 часов.

1.Вводное занятие (2ч.)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЯ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА
Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Вводный инструктаж по санитарно-гигиеническим требованиям и правилма внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

2. Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)

Тема 1. ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятия о «Жилом помещении», «Интерьер» и «Планировка». Требование к интерьеру. Зонирование. Понятие о композиции в интерьере. Современные материалы и стили. Цветовое решение в интерьере. Декоративное оформление интерьера, применение текстиля, оформление окон. Проектирование интерьера на компьютере.
Практическая работа №19. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. КОМНАТНЫЕ РАСТЕНИЯ В ИНТЕРЬЕРЕ КВАРТИРЫ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие о «фитодизайне». Роль комнатных растений и приёмы их размещения. Виды и требования, предъявляемые к условиям содержания. Технология выращивания.
Практическая работа №20. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Проектная деятельность (2ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (2ч.)
Основные теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Выбор и обоснование темы проекта. Оформление проекта. Защита творческих работ.
Варианты творческих проектов: «Планирование комнаты девочки – подростка», «Комнатные растения в интерьере жилого дома»
Практическая работа. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

1. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч.)

Свойства текстильных материалов (2ч.)

Тема 1. ПРОИЗВОДСТВО ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ИЗ ХИМИЧЕСКИХ ВОЛОКОН. (2ч)
Основные теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.
Лабораторная работа №1. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6ч.)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОЙ ОДЕЖДЫ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде, 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.
Практическая работа №1. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Изготовление выкройки на себя.
Тема 2. МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины, плечевой одежды с застежкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою.
Практическая работа №2. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 3. РАСКРОЙ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек. Подготовка выкройки изделия к раскрою. Правила раскроя швейного изделия.
Практическая работа №3. Раскрой швейного изделия.

Тема 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ.(2ч)
Основные теоретические сведения. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах. Технология дублирования деталей.
Практическая работа №5. Изготовление образцов ручных швов. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Швейная машина (4ч.)

Тема 1. РАБОТА НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Устройство машинной иглы, неполадки в работе швейной машины, связанные с установкой и поломкой машинной иглы. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейным машинам
Практическая работа №6. Устранение дефектов машинной строчки.

Практическая работа №7. Применение приспособлений к швейной машине.

Тема 2. ВИДЫ МАШИННЫХ ОПЕРАЦИЙ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов. Основные машинные операции. Технология обработки мелких деталей.
Практическая работа №8. Изготовление образцов машинных работ.
Практическая работа №9. Обработка мелких деталей.

Технология изготовления швейного изделия (10ч.)

Тема 1 - 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. (10ч)
Основные теоретические сведения. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом, устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология изготовления изделия. Окончательная отделка изделия.
Практическая работа №10. Примерка изделия.
Практическая работа №11. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов.
Практическая работа №12. Обработка горловины и застёжки проектного изделия.
Практическая работа №13. Обработка боковых срезов и отрезного изделия.
Практическая работа №14. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Проектная деятельность(10ч.)

Тема1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (10ч.)
Основные теоретические сведения. Выбор и обоснование темы проекта. Оформление портфолио. Изготовление проектного изделия. Анализ и корректировка проектных работ. Защита творческих работ.
Варианты проекта: «Наряд для семейного обеда».

4. Художественные ремёсла (8ч.)

Тема 1. ВЯЗАНИЕ - ВИД ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА(4ч)
Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия - вязания. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила подбора инструментов. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Основные виды петель при вязании крючком, их условное обозначение. Технология изготовления вязаных изделий. Вязание полотна. Вязание по кругу.
Практическая работа №15. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.
Практическая работа №16. Выполнение плотного вязания по кругу

Тема 3. ВЯЗАНИЕ СПИЦАМИ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания спицами. Правила подбора инструментов. Организация рабочего места. Основные виды петель при вязании спицами, их условное обозначение. Технология изготовления вязаных изделий. Создание схем для вязания с помощью ПК. Вязание жаккардовых узоров.
Практическая работа №17. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.
Практическая работа №18. Разработка схемы жаккардового узора.

Проектная деятельность(4ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА» (4ч.)
Основные теоретические сведения. Выбор и обоснование темы проекта. Оформление портфолио. Анализ и корректировка проектных работ. Защита проекта.

Варианты творческих проектов: «Вязанные аксессуары крючком или спицами», «Вязанная игрушка».

7. Кулинария (12 ч.)

Тема 1. СЕРВИРОВКА СТОЛА К ОБЕДУ. МЕНЮ. ЭТИКЕТ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Понятия «Сервировка стола», «Меню» и «Этикет». Культура поведения за столом.
Практическая работа №21. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема 2.БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, их виды. Маркировка консервов. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования к рыбе и нерыбной продукции. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Подача готовых блюд.
Лабораторная работа №2. Определение свежести рыбы.
Лабораторная работа №3. Определение качества термической обработки рыбных блюд.
Практическая работа №22. Приготовление блюда из рыбы.
Практическая работа №23. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ МЯСА. (6ч)
Основные теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь для механической и тепловой обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Подача готовых блюд. Гарниры к мясным блюдам.
Лабораторная работа №4. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.
Лабораторная работа №5. Определение качества мясных блюд.
Практическая работа №24. Приготовление блюда из мяса.
Практическая работа №25. Приготовление блюда из птицы.
Практическая работа №26. Приготовление заправочного супа.

Проектная деятельность (4ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ВОСКРЕСНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД». (4ч)
Основные теоретические сведения. Технология приготовления блюд для воскресного обеда. Защита проекта. Подведение итогов.

7 КЛАСС
68 часов

1.Вводное занятие (2 ч.)

Тема 1. ТЕХНОЛОГИЯ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА. (2ч)
Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

1. Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)

Тема 1. ОСВЕЩЕНИЕ ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (1ч)
Основные теоретические сведения. Роль и типы освещения в интерьере. Понятия о системе освещения жилого помещения. Естественное искусственное освещение. Типы ламп, особенности их конструкции, область применения, достоинства и недостатки. Типы и виды светильников. Комплексная система управления «умный дом». Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Практическая работа №17. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. ГИГИЕНА ЖИЛИЩА. (1ч)

Основные теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки, их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Практическая работа №18. Генеральная уборка кабинета технологии.

Тема 3. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2ч).

Основные теоретические сведения. Бытовые электроприборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, озонатор.

Практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Проектная деятельность (4 ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА» (4ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие «Творческий проект», этапы выполнения творческого проекта, защита творческого проекта. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового проекта. Составление портфолио и электронной презентации.

Варианты проектов: «Умный дом», « Освещение в моей комнате»

2. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч.)

Тема 1. ПРОИЗВОДСТВО ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ИЗ ВОЛОКОН ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства тканей из животного происхождения. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Уход за одеждой из волокон животного происхождения.

Лабораторная работа №1. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. КОНСТРУИРОВАНИЕ ПОЯСНОЙ ОДЕЖДЫ. (4ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа основы прямой юбки.

Практическая работа №1. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОЙ ОДЕЖДЫ. (2ч)

Основные теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбок. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и Интернета.

Практическая работа №2. Моделирование и подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа №3. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка её к раскрою.

Тема 4. РАСКРОЙ ПОЯСНОЙ ОДЕЖДЫ. (2ч)

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою, раскладка выкроек. Подготовка выкройки изделия к раскрою. Правила раскроя швейного изделия. Выкраивание бейки.

Практическая работа №4. Раскрой проектного изделия.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ДУБЛИРОВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ. (1ч)

Основные теоретические сведения. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Тема 6. РУЧНЫЕ РАБОТЫ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Основные операции при ручных работах - подшивание.
Практическая работа №5. Изготовление образцов ручных швов.

Тема 7. РАБОТА НА ШВЕЙНОЙ МАШИНЕ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейным машинам.

Тема 8. ВИДЫ МАШИННЫХ ОПЕРАЦИЙ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов. Основные машинные операции.
Практическая работа №6. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 9. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ. (10ч)
Основные теоретические сведения. Подготовка и проведение примерки поясной одежды, устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления поясной одежды. Технология изготовления изделия. Окончательная отделка изделия.
Практическая работа. Обработка среднего шва юбки с застёжкой молнией.
Практическая работа. Обработка складок.
Практическая работа. Примерка изделия.
Практическая работа. Обработка юбки после примерки.
Практическая работа. Окончательная обработка изделия.

Проектная деятельность (8 ч.)

Тема 2. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ" (8ч.)
Основные теоретические сведения Этапы выполнения творческого проекта. Составление портфолио и электронной презентации. Анализ и корректировка проектных работ. Защита проекта.
Варианты проектов: «Праздничный наряд», «Юбка- килт».

4. Художественные ремёсла (8ч.)

Тема 1.РУЧНАЯ РОСПИСЬ ТКАНЕЙ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Материалы и инструменты для росписи тканей. Правила подбора инструментов. Организация рабочего места. Технология росписи тканей**.**
Практическая работа №11. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. ВЫШИВАНИЕ. (4ч)
Основные теоретические сведения. Виды вышивок. Материалы и инструменты для вышивки. Организация рабочего места. Подготовка ткани к вышивке. Технология выполнения декоративных стежков. Использование ПК для создания схем для вышивки. Особенности вышивки лентами. Уход и оформление готовой работы.
Практическая работа №12. Выполнение образцов швов.
Практическая работа №13. Выполнение образца вышивки швом крест.
Практическая работа №14. Выполнение образцов вышивки гладью.
Практическая работа №15. Выполнение образцов вышивки.
Практическая работа №16. Выполнение образца вышивки лентами.

Проектная деятельность (4 ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА» (4ч.)
Основные теоретические сведения. Этапы выполнения творческого проекта. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового проекта. Составление портфолио и электронной презентации. Защита творческого проекта.
Варианты проектов: «подарок своими руками», « Атласные ленточки»

3. Кулинария (10 ч.)

Тема 1. СЕРВИРОВКА СЛАДКОГО СТОЛА. ПРАЗДНИЧНЫЙ ЭТИКЕТ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.
Практическая работа №19. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word.

Тема 1. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Виды молочных и кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр и творог. Условия и сроки хранения молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши, виды и технология приготовления. Технология приготовления творога и блюд их других кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд.
Лабораторная работа №2. Определение качества молока и молочных продуктов.
Практическая работа №20. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2.ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЖИДКОГО ТЕСТА.(2ч)
Основные теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача готовых блюд. Определение качества мёда.
Лабораторная работа №3. Определение качества мёда.
Практическая работа №21. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 4. ВИДЫ ТЕСТА И ВЫПЕЧКИ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование и инвентарь для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды и особенности приготовления теста и изделий из них.
Практическая работа №22. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.
Практическая работа №23. Приготовление изделий из песочного теста.
Тема 5. СЛАДОСТИ, ДЕСЕРТЫ, НАПИТКИ. (2ч)
Основные теоретические сведения. Виды сладостей, их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Технология приготовления и подача их к столу.
Практическая работа №24. Приготовление сладких блюд и напитков.

Проектная деятельность (4 ч.)

Тема 1. ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ» (4ч.)
Основные теоретические сведения. Этапы выполнения творческого проекта. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового проекта. Составление портфолио и электронной презентации. Защита творческого проекта. Подведение итогов.
Варианты проектов: «Праздничный сладкий стол», « Сладкоежки»

8 КЛАСС

34 часа.

Вводное занятие (1 ч.)

Основные теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока

Раздел. Технологии домашнего хозяйства – 4ч.

ТЕМА1: ОСВЕШЕНИЕ ЖИЛОГО ПОМЕЩЕНИЯ. ПРЕДМЕТЫ ИСКУССТВА И КОЛЛЕКЦИИ В ИНТЕРЬЕРЕ. (2ч.)

Теоретические сведения: Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.
Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключали, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.
Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.
Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»
Систематизация коллекции, книг.

ТЕМА 2. ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА.(1ч.)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации -Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с притачно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).
Изучение конструкции водопроводных смесителей.

ТЕМА 3. ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ В ДОМЕ.(1ч.)

Теоретические: сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме-мусоропроводы и мусоросборники.
работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализаций в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей голодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника» - 11ч.

ТЕМА 1. БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ.(5ч.)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики ц мощности и рабочему напряжению.

Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне. принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.
Отопительные электроприборы. Назначение, устройство правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.
Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.
Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.
Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

ТЕМА 2. ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ И СБОРОЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ. (3ч.)

Теоретические сведения. 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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.
Правила безопасной работы с электроустановками, при полнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с выполнением электромонтажный и наладочных работ.
Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока.
Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.
Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

ТЕМАЗ. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА С ЭЛЕМЕНТАМИ АВТОМАТИКИ. (3ч.)
Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.
Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.
Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.
Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.
Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.
Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика» - 6ч.

ТЕМА 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ (3ч.)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.
Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.
Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

ТЕМА 2. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (3ч.).

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.
Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.
Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений . Законодательства по правам потребителей.
Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка Доходности предприятия.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» - 4ч

ТЕМА 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (1ч.)

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.
Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.
Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.
Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

ТЕМА 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (3ч.)
Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.
Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.
Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.
Профессиограмма и психограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.
Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.
Здоровье и выбор профессии.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессио- ограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.
Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8ч.

ТЕМА. ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (8ч.)

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

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ИЗУЧЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ.

5 КЛАСС

Содержание	**Кол-во часов**	**Кол-во практических (в том числе)**
Вводное занятие.	2	-
Технологии домашнего хозяйства	2	1
Электротехника	2	-
Создание изделий из текстильных материалов -Свойства текстильных материалов -Конструирование швейных изделий -Швейная машина -Технология изготовления швейных изделий.	20 4 4 4 8	18 3 3 2 7
Художественные ремёсла -Декоративно-прикладное искусство. -Основы композиции. -Лоскутное шитье.	8 2 2 4	7 - 1 4
Кулинария	12	10
Проектная деятельность	22	1
Итого	68	57

6 КЛАСС

Содержание	Кол-во часов	Кол-во практических (в том числе)
Вводное занятие	2	-
Технологии домашнего хозяйства	4	2
Создание изделий из текстильных материалов -Свойства текстильных материалов. -Конструирование швейных изделий. -Моделирование. -Швейная машина. -Технология изготовления швейных изделий.	22 2 4 2 4 10	18 1 3 1 3 10
Художественные ремёсла -Вязание крючком. -Вязание спицами.	8 4 4	6 3 3
Кулинария	12	11
Проектная деятельность	20	19
Итого	68	57

7 КЛАСС

Содержание	Кол-во часов	Кол-во практических (в том числе)
Вводное занятие	2	-
Технологии домашнего хозяйства. -Освещение жилого помещения. -Гигиена жилища -Электротехника.	4 1 1 2	2 - 1 1
Создание изделий из текстильных материалов -Свойства текстильных материалов. -Конструирование швейных изделий. -Моделирование швейных изделий. -Швейная машина. -Технология изготовления швейных изделий.	22 2 4 2 4 10	16 1 3 1 1 10
Художественные ремёсла -Ручная роспись тканей. -Вышивание.	8 4 4	6 3 3
Кулинария	12	11
Проектная деятельность	20	20
Итого	68	55

8 КЛАСС

Содержание	Кол-во часов	Кол-во практических (в том числе)
Технологии домашнего хозяйства	4	2
Электротехника	12	10
Семейная экономика	6	4
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	3
Технология творческой и опытнической деятельности	8	6
Итого	34	25

Итого: 238ч.

Подписано цифровой подписью: Черутов Александр Викторович
DN: cn=Черутов Александр Викторович, o=МБОУ Маломамлеевская ОШ, email=mmaml@mail.ru, c=RU
Дата: 2021.01.20 13:37:27 +03'00'