

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ленинская основная общеобразовательная школа
Яшкинского муниципального района»

Утверждаю.
Директор школы
Беседа Л.В. Беседа
пр. № 88 от 02.09.2019

Согласовано
с зам. дир. по УВР
Близнецова Л.Ю. Близнецова
28.08.2019

Рассмотрено
на заседании МО
пр. № 105 от 28.08.2019
Гуркина

**Рабочая программа
«Технология»
5 – 8 классы**

Принято на заседании
педагогического совета
« 29 » августа 2019г.
Протокол №1 от 29.08.2019

Составитель: учитель технологии
Вострикова Т.М.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел 1. Технология растениеводства.

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в Кузбассе, в личных подсобных хозяйствах п. Ленинский, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семенами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв Кузбасса, понятие «плодородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Основные приемы ухода за растениями Кемеровской области. Проведение фенологических наблюдений в п. Ленинский. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защиты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теплолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулетних овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке школы, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фенологических наблюдений. Составление схемы простых севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка.

Исследовательская и опытническая деятельность в растениеводстве

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов.

Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности

Тема Основные компоненты проекта

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты.

Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

Тема Этапы проектной деятельности

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений

для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев)

для качественного выполнения конечного продукта.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

Раздел 3. Технология ведения дома.

Тема Интерьер кухни

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема Эстетика и экология жилища

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Раздел 4. Кулинария

Тема Физиология и гигиена питания

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

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.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Традиции калмаков, калмакская кухня.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Народные традиции. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

Правила хорошего тона за столом.

Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. Воскресный завтрак для всей семьи.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Тема Швейная машина

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.

Графика, черчение

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

Тема Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема Декоративно-прикладное искусство

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п. Традиции в п. Ленинском.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Тема Лоскутное шитьё

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия. Народные традиции.

Тема Бытовые электроприборы

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

6 класс

Раздел 1. Технология растениеводства.

Тема. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Осенний период

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, их основные виды и сорта в Кемеровской области. Технологии выращивания ягодных кустарников, плодовых растений в Кемеровской области.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Осенний период

Уход за земляникой и ягодными кустарниками, оценка их состояния, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров и заготовка материала для размножения, подготовка участка и осенние посадки розеток земляники. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников.

Тема. Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте

Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Особенности выращивания основных овощных и цветочно-декоративных культур в Кемеровской области рассадным способом и в защищенном грунте.

Виды защищенного грунта. Современные укрывные материалы, состав почвосмесей, подкормки. Защита растений от болезней и вредителей.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Весенний период

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, установка пленочных укрытий, теплиц, проведение подкормки. Разработка конструкции и изготовление простейших сооружений для защищенного грунта.

Тема. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения

Выявление и формулирование проблем в технологиях производства сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, местных фермерских хозяйствах в п. Ленинский. Выбор и обоснование темы опыта.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Поиск информации, составление плана опыта, подготовка посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений, уборка и учет урожая, анализ результатов, формулирование выводов и рекомендаций.

Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности

Тема Основные компоненты проекта

Основные компоненты проекта:

изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества); исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы;

работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений;

анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);

проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);

экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);

экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема Этапы проектной деятельности

Этапы проектной деятельности.

Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в тетради хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических

карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности. Компьютерная презентация проекта.

Раздел 3. Технология ведения дома.

Тема Интерьер кухни

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Традиции русского и калмакского народов. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема Эстетика и экология жилища

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Раздел 4. Кулинария

Тема Физиология и гигиена питания

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Традиции употребления молочных продуктов русских и калмаков. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и

нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Рецепты коренных народов Сибири. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд. Правила народов Кузбасса.

Правила хорошего тона за столом.

Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема Свойства текстильных материалов

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

Тема Графика, черчение

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

Тема Швейная машина

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. 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. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

Тема Технология изготовления швейных изделий

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавами. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема Основы композиции и цветовое решение

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Национальные орнаменты. Стилизация реальных

форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов, учебные заведения Кузбасса и соседних областей.

Тема Технология вышивания

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой и вышивкой. Народные традиции в вышивке.

Раздел 7. Электротехника

Тема Электротехнические работы в жилых помещениях

Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ, учебные заведения в Кузбассе.

7 класс

Раздел 1. Технология растениеводства.

Тема. Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве

Понятие об организации и планировании технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Источники информации по растениеводству. Расчет основных экономических показателей в растениеводстве в Кемеровской области. Понятие о предпринимательстве в Кемеровской области, маркетинге.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение примерного объема производства продукции и расчет площади под культуры с учетом потребностей семьи с использованием справочной литературы. Определение планируемого дохода, прибыли. Составление плана размещения культур на участке.

Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Современные профессии в растениеводстве в Кемеровской области. Понятие о региональном рынке труда в сельскохозяйственной сфере. Возможности построения карьеры в сельскохозяйственной сфере.

Темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с профиограммами профессий растениеводства. Оценка своих склонностей и способностей. Обсуждение профессиональных планов.

Тема. Исследования социальной направленности

Выбор тем исследований на основе анализа потребностей и спроса на рынке товаров и услуг в сфере растениеводства в Кемеровской области; потребностей школьных кабинетов в наглядных пособиях; проблем в производстве растениеводческой продукции в личных подсобных хозяйствах жителей п. Ленинский, социально незащищенных групп населения; проблем в озеленении территории детского сада, больницы и других социальных объектов.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями, разработке новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в личном подсобном хозяйстве п. Ленинский и оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы исследования по повышению культуры растениеводства в личных подсобных хозяйствах села (распространение новых сортов и видов сельскохозяйственных культур).

Выращивание сортового посадочного материала, распространение его с рекомендациями по выращиванию.

Выращивание посадочного материала и посадка декоративных растений на территории различных объектов п. Ленинский.

Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности

Тема Этапы проектной деятельности

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в тетради, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Раздел 3. Технология ведения дома.

Тема Семейная экономика. Бюджет семьи

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей в Кемеровской области.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности в Кемеровской области для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Раздел 4. Кулинария

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов. Народные способы хранения в т.ч. в Кемеровской области .

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Традиции народов Кузбасса. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема Графика, черчение

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Графика, черчение

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю. Народные традиции калмакского, татарского костюма.

Тема Технология изготовления швейных изделий

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Тема Вязание крючком и спицами

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

8 класс

Тема Этапы проектной деятельности

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема Графика, черчение

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде web-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета, (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Тема Технологии ремонтно-отделочных работ

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах. Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филееночные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филеенка, бордюрные фризy. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна. Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей. Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр, профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счетчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов.

Раздел 7. Электротехника

Тема Источники, приёмники и проводники электрического тока

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передачи ее от предшествующего к последующему элементу. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Тема Бытовые электроприборы

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование

Тема Основы предпринимательства

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства. Предприниматели села (Асанова Р.У., Лемеш Ю.А.).

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль. Реклама на страницах газеты «Яшкино» и «Яшкинский вестник».

Тема Сферы современного производства и их составляющие

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским Кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в Кемеровской области. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема Пути получения профессионального образования

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования. Учебные заведения Кузбасса.

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы
5 класс**

	тема	количество часов
1.	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.	16
2.	Основные компоненты проекта	4
3.	Интерьер кухни	2
4.	Эстетика и экология жилища	2
5.	Физиология и гигиена питания	2
6.	Технология обработки пищевых продуктов.	12
7.	Сервировка стола и правила поведения за столом	2
8.	Свойства текстильных материалов	2
9.	Швейная машина	4
10.	Графика, черчение	2
11.	Технология изготовления швейных изделий	8
12.	Тема Декоративно-прикладное искусство	2
13.	Лоскутное шитьё	4
14.	Бытовые электроприборы	2
	Итого	68

6 класс

№ п/п	тема	количество часов
1	Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Осенний период	5
2	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте	5
3	Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения	6
4	Тема Основные компоненты проекта	6
5	Интерьер кухни	6
6	Эстетика и экология жилища	2
7	Физиология и гигиена питания	2

8	Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд.	6
9	Сервировка стола и правила поведения за столом	2
10	Свойства текстильных материалов	2
11	Графика, черчение	2
12	Швейная машина	4
13	Конструирование и моделирование швейных изделий	4
14	Технология изготовления швейных изделий	8
15	Основы композиции и цветовое решение	2
16	Технология вышивания	4
17	Бытовые электроприборы	2
	Итого	68 ч

7 класс

№ п/п	тема	количество часов
1	Организация производства продукции растениеводства на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве	12
2	Профессиональное образование и профессиональная карьера	4
3	Исследования социальной направленности	10
4	Этапы проектной деятельности	8
5	способы представления результатов проектной деятельности	4
6	Семейная экономика. Бюджет семьи	6
7	Технология обработки пищевых продуктов.	8
8	Графика и черчение	4
9	Технология изготовления швейных изделий	8
10	Вязание крючком и спицами	4
	итого	68

8 класс

№ п/п	тема	количество часов
1	Вводное занятие этапы проектной деятельности	1
2	Графика и черчение	1
3	Способы представления результатов выполнения проекта.	2
4	Технологии ремонтно-отделочных работ	4
5	Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	5
6	Источники, приёмники и проводники электрического тока	3

7	Тема Бытовые электроприборы	3
8	Современное производство и профессиональное образование. Основы предпринимательства	4
9	Сферы современного производства и их составляющие	9
10	Пути получения профессионального образования	2
	Итого	34 часа