

1. **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

 **«Технология»**

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

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

■ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологи ческой деятельности;

■ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к само развитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

■ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

■ осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

■ становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

■ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

■ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

■ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Мета предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

■ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

■ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

■ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;

* подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

*в познавательной сфере:*

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов по лучения и преобразования материалов, энергии, ин формации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ практическое освоение обучающимися основ проектно - исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности, применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

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

*в трудовой сфере:*

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

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

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

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

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

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

*в мотивационной сфере:*

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

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

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

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

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

*в эстетической сфере:*

■ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

■ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

■ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

■ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

■ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

■ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

■ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

■ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов в домашних условиях; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

■ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

■ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

■ изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

■ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ выполнять не сложные приёмы моделирования швейных изделий;

■ определять и исправлять дефекты швейных изделий;

■ выполнять художественную отделку швейных изделий;

■ изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

■ определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

■ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

■ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать

технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

1. **Содержание учебного предмета 5 класс**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Оформление интерьера**

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

**Тема 2.**

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды.

Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.

Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

**Тема 2. Физиология питания**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления.

Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии.

Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду.

Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

**Тема 6. Блюда из яиц**

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

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

 Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка меню завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические*. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. 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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина**

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Теоретические сведения. композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитьё**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел. «Технологии растениеводства».**

**Тема 1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы.**

**Основные теоретические сведения**

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, де­коративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в личном подсобном хозяйстве своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайно­сти. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры Орловской области, их биологические и хозяйственные особенности. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

 ***Практические работы***

Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, вы­бор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укры­тия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений).

 ***Варианты объектов труда.***

Свёкла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы.

**Тема 2. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы.**

**Основные теоретические сведения**

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учётом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

***Практические работы***

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, 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 в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опы­тов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, проре­живание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, под­кормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

 ***Варианты объектов труда***

Редис, горох, фасоль, свёкла, морковь, петрушка, календула.

**Тема 3. Творческая, проектная деятельность.**

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение

тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

**Практические работы**

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необ­ходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учёт урожая, защита проекта.

**Варианты тем проектов**

Самый ранний редис (морковь, свёкла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

**6 класс**

**Раздел «Технологии ведения домашнего хозяйства»**

**Тема 1.**  **Интерьер жилого дома**

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

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

**Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения.

Разновидности комнатных растений: декоративно-листные, декоративно -цветущие комнатные, декоративно-цветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из рыбы и** **нерыбных продуктов моря**

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

**Тема 2. Блюда из мяса**

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса.

Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

**Тема 3. Блюда из птицы**

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы.

Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Тема 4. Заправочные супы**

Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.

Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

**Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические. Со­ставление меню обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

Практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

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

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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

**Тема 4. Швейная машина**

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

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

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

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

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

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбором. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Вязание крючком**

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

**Тема 2. Вязание спицами**

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

 **Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**Раздел «Технологии растениеводства»**

**Тема 1. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы.**

***Основные теоретические сведения.***

 Особенности агротехники овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

***Практические работы.***

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

**Тема 2. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы.**

***Основные теоретические сведения****.*

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

***Практические работы****.*

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

**7 класс**

**Раздел «Интерьер жилого дома»**

**Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере**

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, переключа­тели, деммеры. 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.

Практические работы. Выполнение электронной презентации «Умный-дом».

**Тема 2. Гигиена жилища**

Теоретические сведения. Значение в жизни человека со­блюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: еже­дневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их осо­бенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

*Практические работы.* Ге­неральная уборка кабинета.

**Раздел «Электротехника»**

**Темы 1. Бытовые электроприборы**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочув­ствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бы­товые приборы для уборки и создания микроклимата в помеще­нии. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Поня­тие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребно­стей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных** **продуктов**

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолоч­ных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) моло­ко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молоч­ных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кис­ломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Техно­логия приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Про­фессия мастер производства молочной продукции.

**Тема 2. Изделия из жидкого теста**

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. Технология приготовления теста и изде­лий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

**Тема 3. Виды теста и выпечки**

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Элек­трические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для прянич­ных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология при­готовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки**

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфе­ты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

**Тема 5. Сервировка сладкого стола.** **Праздничный этикет**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. По­дача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласитель­ных билетов с помощью ПК. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

*Практические работы*. Разработка меню.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Теоретические сведения. Классификация текстильных воло­кон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определе­ния вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характе­ристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготов­ления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в нату­ральную величину.

**Тема 3. Моделирование швейных изделий**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

**Тема 4. Швейная машина**

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Теоретические сведения. Технология изготовления поясно­го швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Крите­рии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, бу­лавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой проклад­кой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление по­догнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек;

 окантовывание среза бейкой.

Классификация машин­ных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с откры­тым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-мол­нией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устра­нение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончатель­ная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Ручная роспись тканей**

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

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

**Тема 2. Вышивание**

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология вы­полнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и верти­кальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атлас­ная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформле­ние готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петель­ными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узел­ком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

 **Исследовательская и созидательная деятельность**

***Теоретические сведения****.* Цель и задачи проектной деятель­ности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта се ми класс ни ков.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

***Варианты творческих проектов:*** «Умный дом», «Ком­плект светильников для моей комна ты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «По­дарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

**Раздел. «Технологии растениеводства».**

1. **Сельскохозяйственный труд.**

**Выращивание плодовых и ягодных культур.**

**Осенние работы. Весенние работы.**

 Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений Орловской области, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме.

 Коллективный анализ и оценка возможности выращивания на учебно-опытном участке ягодных и плодовых кустарников, выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посадка и уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, подготовка ягодных кустарников, защита проекта. Профессии, связанные с выращиванием плодовых деревьев. Технология рассадного способа выращивания растений, её значение в регионе.

8 класс

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема 1. Бюджет семьи**

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.

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.

Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Экология жилища**

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 приточно-вытяжной естественной вентиляцией в по­мещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

**Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водо­снабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхо­да и 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 канализа­ции в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энер­гии в промышленности, на транс пор те и в бы ту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по 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 их срока служ­бы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты прибо­ров от скачков напряжения.

автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение спо­собов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии**

*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 и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Чте­ние простой электрической схемы. Электромонтажные работы: ознакомление с видами элек­тромонтажных инструментов и приёмами их использования; вы­полнение упражнений по механическому оконцеванию, соеди­нению и ответвлению проводов.

**Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики**

 *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.

**Раздел «Социально-экономические технологии»**

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

*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.

**Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

*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 профессиограммами 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»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

***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.

1. **Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

**5 класс**

**Количество часов в неделю: 2 часа**

**Количество часов в год: 68 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел/Тема урока** | **Кол-во****часов** |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Осенний период)** | **9** |
| 1 | Инструкция по технике безопасности. Экскурсия на учебно-опытный участок. Основные направления в растениеводстве.  | 1 |
| 2 | Понятие об урожае и урожайности. | 1 |
| 3 | Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. | 1 |
| 4 | Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры Орловской области. | 1 |
| 5 | Технология выращивания луковичных растений. | 1 |
| 6 | Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. | 1 |
| 7 | Цветочно-декоративные культуры на пришкольном участке. | 1 |
| 8 | Практическая работа. | 1 |
| 9 | Обобщение и систематизация знаний по теме «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы» | 1 |
| **Введение** | **1** |
| 10 | Потребности человека, Понятие технологии. Технологический процесс. | 1 |
| **Творческая проектная деятельность** | **1** |
| 11 | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 1 |
| **Оформление интерьера** | **1** |
| 12 | Интерьер и планировка кухни-столовой. | 1 |
| **Бытовые электроприборы** | **2** |
| 13 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |
| 14 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 1 |
| **Кулинария** | **16** |
| 15 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |
| 16 | Здоровое питание. | 1 |
| 17 | Технология приготовления бутербродов. | 1 |
| 18-19 | Технология приготовления горячих напитков. | 2 |
| 20 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 |
| 21 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. | 1 |
| 22 | Механическая кулинарная обработка овощей. | 1 |
| 23 | Тепловая кулинарная обработка овощей. | 1 |
| 24 | Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей. | 1 |
| 25 | Технология приготовления блюд из яиц. | 1 |
| 26 | Приготовление блюд из яиц. | 1 |
| 27 | Приготовление завтрака. | 1 |
| 28 | Сервировка стола. | 1 |
| 29 | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 1 |
| 30 | Защита проекта. | 1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **16** |
| 31 | Производство текстильных материалов. | 1 |
| 32 | Отделочное производство. | 1 |
| 33 | Текстильные материалы и их свойства. | 1 |
| 34 | Изготовление выкроек. | 1 |
| 35 | Швейные изделия для кухни. | 1 |
| 36 | Раскрой швейного изделия. | 1 |
| 37 | Выкраивание деталей швейного изделия. | 1 |
| 38 | Швейные ручные работы. | 1 |
| 39 | Швейная машина. | 1 |
| 40 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 1 |
| 41 | Влажно-тепловая обработка ткани. | 1 |
| 42 | Машинные швы. | 1 |
| 43 | Технология изготовления швейных изделий. | 1 |
| 44 | Накладные карманы.  | 1 |
| 45 | Творческий проект «Наряд для завтрака» | 1 |
| 46 | Защита проекта. | 1 |
| **Художественные ремёсла** | **13** |
| 47 | Декоративно-прикладное искусство. | 1 |
| 48 | Кружевоплетение. | 1 |
| 49 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 1 |
| 50 | Симметрия и асимметрия. | 1 |
| 51 | Орнамент. Символика в орнаменте. | 1 |
| 52 | Цветовые сочетания в орнаменте. | 1 |
| 53 | Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. | 1 |
| 54 | Лоскутное шитьё. | 1 |
| 55 | Узор «изба». | 1 |
| 56 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 1 |
| 57 | Обработка срезов лоскутного изделия. | 1 |
| 58 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». | 1 |
| 59 | Как защитить творческий проект. | 1 |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Весенний период).** | **9** |
| 60 | Инструктаж по технике безопасности. Размножение растений семенами. | 1 |
| 61-62 | Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних, многолетних растений. | 1 |
| 63 | Понятие о сорте. | 1 |
| 64 | Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасности труда, охраны здоровья и окружающей среды. | 1 |
| 65 | Посев семян овощных культур. | 1 |
| 66 | Фенологические наблюдения. | 1 |
| 67 | Прополка и прореживание всходов. | 1 |
| 68 | Творческая деятельность по разделу: «Выращивание овощных и цветочно-декоративных растений» | 1 |
| **Итого:** | **68** |

**6 класс**

**Количество часов в неделю: 2 часа**

**Количество часов в год: 68 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел/Тема урока** | **Кол-во****часов** |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Осенний период).** | **9** |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности. Технологии подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата. | 1 |
| 2 | Причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасности труда при работе в овощехранилищах. | 1 |
| 3 | Особенности агротехники двулетних овощных культур | 1 |
| 4 | Районированные сорта и их характеристики. | 1 |
| 5 | Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. | 1 |
| 6 | Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. | 1 |
| 7 | Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики | 1 |
| 8 | Практическая работа. | 1 |
| 9 | Вегетативное размножение и технология выращивания ягодных кустарников и земляники | 1 |
| **Технология ведения домашнего хозяйства** | **6** |
| 10 | Планировка жилого дома. | 1 |
| 11 | Интерьер жилого дома. | 1 |
| 12 | Комнатные растения в интерьере. | 1 |
| 13 | Разновидности комнатных растений. | 1 |
| 14 | Технология выращивания комнатных растений. | 1 |
| 15 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 1 |
| **Кулинария** | **12** |
| 16 | Технология первичной обработки рыбы. | 1 |
| 17 | Технология приготовления блюд из рыбы. | 1 |
| 18 | Нерыбные продукты моря и технология приготовления блюд из них. | 1 |
| 19 | Технология первичной обработки мяса. | 1 |
| 20 | Технология приготовления блюд из мяса. | 1 |
| 21 | Технология приготовления блюд из птицы. | 1 |
| 22 | Тепловая обработка птицы. | 1 |
| 23 | Технология приготовления первых блюд. | 1 |
| 24 | Рецепты заправочных супов. | 1 |
| 25 | Сервировка стола к обеду. Этикет. | 1 |
| 26 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 1 |
| 27 | Защита проекта. | 1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **18** |
| 28 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. | 1 |
| 29 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. | 1 |
| 30 | Моделирование плечевой одежды. | 1 |
| 31 | Раскрой плечевой одежды. | 1 |
| 32 | Технология дублирования деталей. | 1 |
| 33 | Ручные работы. | 1 |
| 34 | Работа на швейной машине. | 1 |
| 35 | Приспособления к швейной машине. | 1 |
| 36 | Виды машинных операций. | 1 |
| 37-38 | Технология обработки мелких деталей. | 2 |
| 39 | Подготовка и проведение примерки изделия. | 1 |
| 40 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов. | 1 |
| 41 | Технология обработки срезов подкройной обтачкой. | 1 |
| 42 | Технология обработки боковых срезов, соединение лифа с юбкой. | 1 |
| 43 | Технология обработки низа изделия. Окончательная обработка изделия. | 1 |
| 44 | Творческий проект «Наряд для семейного обеда» | 1 |
| 45 | Защита творческого проекта  | 1 |
| **Художественные ремёсла** | **14** |
| 46 | Материалы и инструменты для вязания. | 1 |
| 47 | Расчёт количества петель для изделия. | 1 |
| 48-49 | Основные виды петель при вязании крючком. | 2 |
| 50-51 | Вязание полотна. | 2 |
| 52 | Вязание по кругу. | 1 |
| 53 | Способы вязание по кругу. | 1 |
| 54 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. | 1 |
| 55 | Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. | 1 |
| 56-57 | Вязание цветных узоров. Создание с помощью компьютера схем для вязания. | 2 |
| 58 | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 1 |
| 59 | Защита творческого проекта. | 1 |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Весенний период).** | **9** |
| 60 | Инструкция по технике безопасности. Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. | 1 |
| 61 | Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. | 1 |
| 62 | Творческая проектная деятельность. | 1 |
| 63 | Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасности при работе со средствами защиты растений. | 1 |
| 64 | Творческая проектная деятельность. | 1 |
| 65 | Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками.Вредители ягодных кустарников и земляники. | 1 |
| 66 | Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасности при работе с удобрениями и средствами защиты растений. | 1 |
| 67 | Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. | 1 |
| 68 | Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой | 1 |
| **Итого:** | **68** |

**7 класс**

**Количество часов в неделю: 2 часа**

**Количество часов в год: 68 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел/Тема урока** | **Кол-во****часов** |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Осенний период)** | **9** |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. | 1 |
| 2 | Технология выращивания ягодных кустарников. | 1 |
| 3 | Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. | 1 |
| 4 | Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений. | 1 |
| 5 | Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. | 1 |
| 6 | Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве. | 1 |
| 7 | Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения. | 1 |
| 8 | Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. | 1 |
| 9 | Выбор и утверждение тем проектов. | 1 |
| **Введение** | **1** |
| 10 | Введение | 1 |
| **Интерьер жилого дома** | **3** |
| 11 | Освещение жилого помещения. | 1 |
| 12 | Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 1 |
| 13 | Гигиена жилища. | 1 |
| **Электротехника** | **2** |
| 14 | Бытовые приборы для уборки и создании микроклимата в помещении. | 1 |
| 15 | Творческий проект "Умный дом". | 1 |
| **Кулинария** | **10** |
| 16 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 1 |
| 17 | Изделия из жидкого теста. | 1 |
| 18 | Виды теста и выпечки. | 1 |
| 19 | Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. | 1 |
| 20 | Технология приготовления изделий из песочного теста. | 1 |
| 21 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. | 1 |
| 22 | Десерты. | 1 |
| 23 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. | 1 |
| 24 | Творческий проект "Праздничный сладкий стол". | 1 |
| 25 | Защита проекта. | 1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **18** |
| 26 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения свойства. | 1 |
| 27 | Определение вида тканей по сырьевому составу.  | 1 |
| 28 | Конструирование поясной одежды. | 1 |
| 29 | Моделирование поясной одежды. | 1 |
| 30-31 | Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета. | 2 |
| 32 | Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. | 1 |
| 33-34 | Технология ручных работ. | 2 |
| 35 | Технология машинных работ. | 1 |
| 36 | Окантовывание среза бейкой.  | 1 |
| 37-38 | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. | 2 |
| 39 | Технология обработки складок. | 1 |
| 40 | Подготовка и проведение примерки поясного изделия. | 1 |
| 41 | Технология обработки юбки после примерки. | 1 |
| 42 | Творческий проект "Праздничный наряд. | 1 |
| 43 | Защита творческого проекта. | 1 |
| **Художественные ремёсла** | **16** |
| 44-45 | Ручная роспись тканей. | 2 |
| 46-47 | Ручные стежки и швы на их основе. | 2 |
| 48-49 | Вышивание счетными швами. | 2 |
| 50-51 | Вышивание по свободному контуру | 2 |
| 52-53 | Атласная и штриховая гладь. | 2 |
| 54-55 | Швы французский узелок и рококо. | 2 |
| 56-57 | Вышивание лентами | 2 |
| 58 | Творческий проект "Подарок своими руками" | 1 |
| 59 | Защита творческого проекта. | 1 |
| **Сельскохозяйственные технологии. (Весенний период).** | **9** |
| 60 | Инструктаж по технике безопасности. Технология рассадного способа выращивания растений. | 1 |
| 61 | Оборудование для рассады: рассадные ящики, торфоперегнойные горшочки, парники, пленочные укрытия. | 1 |
| 62 | Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян. | 1 |
| 63 | Уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт. | 1 |
| 64 | Декоративное садоводство как направление растениеводства. Понятие о ландшафтном дизайне. | 1 |
| 65 | Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников Орловской области. | 1 |
| 66 | Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. | 1 |
| 67 | Практическая работа. | 1 |
| 68 | Исследования социальной направленности. | 1 |
| **Итого:** | **68** |

**8 класс**

**Количество часов в неделю: 1 часа**

**Количество часов в год: 34 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Раздел/Тема урока** | **Кол-во****часов** |
| **Творческий проект** | **1** |
| 1 | Введение. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. | 1 |
| **Бюджет семьи** | **6** |
| 2 | Способы выявления потребности семьи. | 1 |
| 3 | Технология построения семейного бюджета. | 1 |
| 4 | Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. | 1 |
| 5 | Технология ведения бизнеса. | 1 |
| 6 | Как планировать свой бизнес. | 1 |
| 7 | Контрольная работа по теме: «Бюджет семьи» | 1 |
| **Технология домашнего хозяйства** | **2** |
| 8 | Инженерные коммуникации в доме. | 1 |
| 9 | Система водоснабжения и канализации: конструкция и элементы. | 1 |
| **Электротехника** | **14** |
| 10 | Электрический ток и его использование.  | 1 |
| 11 | Электрические цепи. | 1 |
| 12 | Потребители и источники электроэнергии. | 1 |
| 13 | Электроизмерительные приборы. | 1 |
| 14 | Организация рабочего места для электромонтажных работ. | 1 |
| 15 | Электрические провода. | 1 |
| 16 | Монтаж электрической цепи. | 1 |
| 17-18 | Творческий проект: «Разработка плаката по электробезопасности». | 2 |
| 19 | Электроосветительные приборы. | 1 |
| 20 | Бытовые электронагревательные приборы. | 1 |
| 21 | Цифровые приборы. | 1 |
| 22-23 | Творческий проект «Дом будущего» | 2 |
| **Социально-экономические технологии** | **11** |
| 24 | Профессиональное образование. | 1 |
| 25 | Классификация профессий. | 1 |
| 26 | Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. | 1 |
| 27 | Профессиональные интересы, склонности и способности. | 1 |
| 28 | Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. | 1 |
| 29 | Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. | 1 |
| 30 | Мотивы выбора профессии. | 1 |
| 31 | Профессиональная пригодность. | 1 |
| 32 | Профессиональная проба. | 1 |
| 33-34 | Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | 2 |
| **Итого:** | **34** |