

Краснодарский край Северский район пгт Афипский

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № бпгт. Афипского

муниципального образования Северский район

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 30 августа 2018г., протокол №1

председатель _____ О.А.Луценко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по технологиям

Уровень образования (класс) основное общее образование, 5-8 классы

Количество часов: 238 часов

Учитель: Аллахвердова Нунэ Вазгеновна

Программа разработана в соответствии и на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями), примерной основной образовательной программы (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), рабочей программы по учебному предмету технология 5-8 классы /Н.В. Синица П.С.Самородский - Вентана-Граф, Москва, 2016г.

Планируемые результаты учебного предмета, курса

становление и развитие личности в ее индивидуальности, самобытности, уникальности, неповторимости.

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

1. формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
2. формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
3. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
4. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
5. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
6. формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
7. формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен знать/понимать:

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

УМЕТЬ

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛО

ЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием;

осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления или ремонта изделий из конструкционных и подделочных материалов; защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела «Материаловедение» ученик должен:

Знать/понимать Процесс заготовки и обработки древесины; физические и химические свойства древесины; пороки древесины; процесс производства черных и цветных металлов, их свойства и область применения;

Уметь распознавать: металлы и сплавы; породы древесины;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: подбора материалов согласно их свойствам для изготовления деталей и изделий.

В результате изучения раздела «Декоративная обработка древесины» ученик должен:

Знать/понимать виды пиломатериалов; основные инструменты для резьбы по дереву.

Уметь выполнять простейшие детали из древесины по чертежам и технологическим картам; соединить детали из фанеры (склеиванием, на гвоздях); выполнять простейшие операции резьбы, шлифовать и полировать поверхности; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

декоративного оформления интерьера помещений и приусадебных участков.

В результате изучения раздела РАЗДЕЛ «Декоративная обработка металла» ученик должен:

Знать/понимать приемы обработки металлов согласно их свойств.

Уметь выполнять простейшие детали из проволоки и тонколистового металла по чертежам и технологическим картам; выбирать необходимые инструменты и приспособления для работы.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

декоративного оформления интерьера помещений и приусадебных участков.

В результате изучения раздела «РАСТЕНИЕВОДСТВО» ученик должен:

знать/понимать полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

В результате изучения раздела «ЖИВОТНОВОДСТВО» ученик должен:

Знать/понимать структуру технологического цикла получения животноводческой продукции; биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона и нескольких ведущих пород для каждого вида; общие требования к условиям содержания животных; наиболее распространенные и наиболее опасные болезни сельскохозяйственных животных и меры их профилактики.

Уметь выполнять основные виды работ по уходу за животными в условиях небольших ферм; определять принадлежность кормов к основным группам (грубые, сочные, концентрированные); сравнивать корма различных групп по питательности; с помощью учебной и справочной литературы составлять простые рационы; подбирать корма для замены в рационе; подбирать пары для разведения животных в небольших хозяйствах; определять продуктивность различных видов животных; по внешним признакам определять больных животных; выполнять простые приемы ветеринарной обработки мелких животных (обработка повреждений кожи); производить дезинфекцию животноводческих помещений и оборудования нетоксичными препаратами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: заготовки, хранения, подготовки кормов к скармливанию; первичной переработки продукции животноводства.

В результате изучения раздела «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» ученик должен:

знать/понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

РАЗДЕЛ «Бытовая техника»

Знать/понимать правила техники безопасности; принцип работы и устройство бытовых приборов, применяемых на кухне для приготовления пищи и для уборки квартиры (пылесоса, стиральной машины);

правила работы с электроприборами; историю возникновения и устройство холодильника; технические характеристики холодильника; принципиальную электрическую схему холодильника; работу терморегулятора бытового холодильника; виды его ремонта; домашнюю технологию консервирования холодом; правила полноценного хранения продуктов питания при низких температурах; назначение и типы стиральных машин; устройство стиральной электрической стиральной машины.

Уметь правильно эксплуатировать электроприборы в быту, определять причины и устранять простейшие неисправности; разбираться в руководстве по эксплуатации бытового холодильника; определять его технические характеристики, определять опытным путем температуру воздуха в холодильнике и морозильной камере в зависимости от положения ручки термостата; разбираться в инструкции по безопасной эксплуатации стиральных машин; выбирать и устанавливать необходимую программу для стирки различных видов швейных и трикотажных изделий.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора, правильной эксплуатации и ухода за бытовой техникой.

В результате изучения раздела «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» ученик должен:

знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытие в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела РАЗДЕЛ «Ремонтные работы в быту» ученик должен:

Знать/понимать что такое мебельная фурнитура, разницу между накладной и врезной фурнитурой, причины неисправности мебели, способы установки и замены фурнитуры; материалы и инструменты для обоевых работ, классификацию обоев, технологию обработки стен обоями, дефекты обоевых работ.

Уметь устанавливать и заменять фурнитуру; обрабатывать стены обоями, устранять дефекты обоевых работ.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
создания уютных и комфортных условий проживания.

В результате изучения раздела «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА» ученик должен:

знать/понимать технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса, выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «Семейная экономика» учащийся должен:

Знать/понимать: экономические функции семьи; понятие «домашняя экономика»; источники доходов семьи; особенности семейной предпринимательской деятельности; бюджет семьи; правила расшифровки штрихового кода; основные способы определения качества продуктов; основные требования к уходу за квартирой; средства для уборки; правила ухода за мебелью; обустройство современного интерьера квартиры своими руками; способы обновления старой мебели и варианты ее отделки; основные стили мебели.

Уметь: описывать источники, из которых складываются доходы семьи; составлять перечень товаров и услуг, которые могла бы производить семья; составлять бюджет семьи на 1 месяц; рассчитывать затраты на приобретение товаров и услуг, которые могла бы приобрести семья; составлять штриховые коды, определять качество основных продуктов питания; составлять последовательность генеральной уборки квартиры; выполнять простые работы по замене обивки мягкой мебели.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для полноценного участия в рациональном ведении домашнего хозяйства.

Учащиеся должны владеть следующими **компетенциями**:

Учебно-познавательная компетенция. Ученик овладевает креативными навыками продуктивной деятельности: добыванием знаний непосредственно из реальности, владением приемами действий в нестандартных ситуациях, умением отличать факты от домыслов, использованием статистических и иных методов познания.

Общекультурные компетенции. Освоение учеником научной картины мира, расширяющейся до всечеловеческого понимания мира.

Ценностно-смысловые компетенции формируют способность видеть и понимать окружающий мир, ориентироваться в нём, выбирать целевые и смысловые установки своих действий и поступков, принимать решения.

Информационные компетенции. При помощи информационных технологий формируются умения самостоятельно искать, анализировать и отбирать информацию.

Коммуникативные компетенции формируют навыки работы в группе, владение различными социальными ролями в коллективе.

Компетенции личностного самосовершенствования. Ученик овладевает способами деятельности в собственных интересах и возможностях, что выражается в его непрерывном самопознании, развитии необходимых современному человеку личностных качеств, формировании психологической грамотности, культуры мышления и поведения.

Содержание учебного предмета, курса.

Принципиальное отличие «Технологии» от традиционного трудового обучения состоит в новом целеполагании. Перед учащимися не ставится задача усвоить заданный набор технологий технического, обслуживающего или с/х труда. Они должны на примере этих или любых других доступных для изучения в рамках общего образования технологий овладеть как содержательным инвариантом следующими умениями:

- обосновывать цель деятельности с учётом общественных потребностей, принимать решения и идти на риск создания соответствующего продукта труда;
- находить и обрабатывать необходимую информацию с использованием современной техники;
- проектировать предмет труда и технологию деятельности с учётом доступных и возможных средств труда.
- овладевать трудовыми, политехническими и специальными знаниями и умениями выполнения операций, пользования средствами труда, которые необходимы для осуществления технологического процесса;
- создавать объекты труда от идеи до её реализации;
- экономически и функционально обосновывать процесс и результат трудовой деятельности;
- давать экологическую и социальную оценку технологии и результатам труда;
- оценивать свои профессиональные интересы и склонности, осуществлять проектирование профессионального выбора, сотрудничать в коллективе

Структура содержания обучения «Технологии» должна согласовываться с периодами развития определённых качеств личности, обеспечивать соответствующее целям и задачам информационное наполнение, тесную смысловую взаимосвязь и преемственность возрастных этапов технологической подготовки учащихся. Данная программа является комплексной и в равной степени удовлетворяет потребности девочек и мальчиков. В основе построения структуры содержания «Технологии» лежит блочно-модульный принцип и вариативный интегрированный подход. Всё содержание составляется из логически законченных элементов — блоков, скомпонованных из модулей.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (5-8кл), в программу не включены из-за отсутствия в школе кабинета технологии и материально-технической базы.

Разделы и «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» обеспечивают знание основных видов и свойств тканей, древесины, металлов необходимых при конструкторской разработке моделей и изготовления изделий,

Раздел «Технология создания изделий из древесины и поделочных материалов» (5-7кл) позволяют путём выпиливания, сверления и абразивной обработки получить изделия декоративно-прикладного назначения. Подраздел «Технология создания изделий из металлов» (5-7кл) знакомит с основными свойствами и областью применения различных металлов. Эти знания имеют, прежде всего, развивающее значение, создают возможность для выражения личных качеств, развивают пространственное воображение, что необходимо в любых видах деятельности.

Раздел «Технология ведения дома» (5-8кл) отражает знания об эстетике и экологии жилища, знакомит с основами домашней экономики, ремонтными работами в быту, для воспитания бережного отношения к вещам введён подраздел «Уход за одеждой» Здесь даются не только навыки ремонта одежды, но и правила её эксплуатации в зависимости от назначения и сырьевого состава.

Раздел «Домашней экономики и основ предпринимательства» (8кл) даёт первоначальные понятия об экономике в семье, обществе, о правилах ведения домашнего хозяйства, составления семейного бюджета, учит элементам семейного маркетинга и менеджмента, создания предприятий малого бизнеса.

Задачам трудового и эстетического воспитания обучающихся посвящён раздел «Декоративно-прикладное творчество» (5-8кл) При его изучении обучающиеся знакомятся с новыми и возрождающимися видами народно-прикладного творчества. Содержание подраздела предусматривает ознакомление не только с народными художественными промыслами, но и с основами композиции, материаловедения для художественных работ, с технологией художественной обработки.

Основная цель данного раздела – способствовать формированию у детей эстетического отношения к окружающему предметному миру, показать им место и значение художественного проектирования при создании современных изделий, ознакомить с основами проектной деятельности, дать понятия об этапах создания красивых и полезных изделий. Основными методами обучения являются беседы, деловые игры, тренинги, практические и исследовательские работы, домашние задания и экскурсии.

Раздел «Электротехнические работы» знакомит с видами источников энергии, устройством и принципом работы приборов.

«Черчение и графика» введён в связи с отсутствием отдельного предмета в 5-8 классах.

«Проект» (5-8кл.) — нетрадиционная форма обучения, предполагающая индивидуальную или групповую форму организации работы, которая обеспечивает развитие творческой инициативы и самостоятельности обучающихся и способствует осуществлению логической связи между приобретёнными знаниями и их применением к решению практических задач.

Проекты выступают как итоговые творческие задания, по которым учитель может произвести обобщённую оценку знаний и умений, усвоенных на протяжении годичного курса.

Проект способствует развитию умения логически мыслить, видеть проблемы, анализировать, решать их, заниматься планированием, проявлять инициативу, формировать умение работать самостоятельно и в коллективе, развивает коммуникативные способности.

Специфика многих проектов такова, что их выполнение требует значительного времени, поэтому проектная деятельность организована не как завершающий этап, а в тот период учебного года, когда необходимо начинать выполнение проекта в соответствии, например, с агротехникой конкретных сельскохозяйственных культур. Предполагается, что значительная часть проектных работ будет выполняться во внеурочное время, в том числе во время летней практики. По выполнению проектов организована опытническая работа.

В программу включены разделы по сельскохозяйственному труду: «Растениеводство», «Животноводство». Чтобы реализовать обязательный минимум содержания по разделам «Растениеводство» и «Животноводство» имеется личные подсобные (ЛПХ) родителей, хозяйство СХПК «Кистерский», школьный сад, участок

В школе нет соответствующих условий для изучения животноводства, этот раздел дается ознакомительно, преимущественно в форме экскурсий. Требования к уровню подготовки учащихся 5 -8 классов соответствуют Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

Включает следующие подразделы:

1. Основы аграрной технологии. Растениеводство.
2. Основы аграрной технологии. Животноводство
3. Технологии создания изделий из древесины
4. Технология создания изделий из металлов
5. Эстетика и экология жилища
6. Кулинария
7. Уход за одеждой и обувью.
8. Ремонтно-отделочные работы в доме
9. Основы домашней экономики
10. Электротехнические работы
11. Декоративно-прикладное творчество
12. Творческий проект

При разработке этой рабочей программы ставилась задача осуществить её преемственность с ранее действующими программами, программой авторского коллектива (М.Вхолова, П.С. Самородский, Н.С. Сеница и др.) под руководством В.Д.Симоненко.

Некоторые подразделы повторяются в 5, 6, 7 классах. На каждой последующей ступени обучения производится более углубленное изучение информационных материалов, усложнение технологических операций.

Главная идея рабочей программы — обучение, основанное на развитии интереса и творческих возможностей обучающихся.

Все объекты труда подбираются с таким расчётом, чтобы они были максимально познавательными с точки зрения политехнического обучения, имели эстетическую привлекательность и давали представление о разных видах декоративно-прикладного творчества и их значении в жизни каждого человека.

Основная часть времени на уроке отводится на практическую работу. Для того чтобы эта деятельность развивала и обучала, очень важно насколько ученик усвоил, что и как нужно делать. Практические занятия должны быть направлены на формирование у детей знаний и умений по изготовлению объектов труда на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения.

Задача учителя состоит в том, чтобы вдохновить ребят на работу, чётко провести анализ образца (определить, сколько деталей нужно заготовить, из каких материалов, какие свойства учесть), логично спланировать ход действий.

На всех уроках разумно ставить перед учениками технические и творческие задачи, проблемные ситуации.

Содержание обучения

«Технология. Сельскохозяйственный труд»

Растениеводство.

5 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоеводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет 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), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

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 учетом 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 или в личном подсобном хозяйстве, 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, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

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 или в личном подсобном хозяйстве, 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 учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов.

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

6 класс

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.*

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

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, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Тыква, патиссоны, кабачки, капуста, свекла, морковь, картофель.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения.

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

Практические работы.

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

Варианты объектов труда.

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

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, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковичками, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур

Основные теоретические сведения

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

Практические работы.

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

Варианты объектов труда

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

Практические работы.

Выявление потребности школьных кабинетов, учителей начальных классов, биологии в пополнении банка наглядных материалов, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры), изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.

7 класс

Выращивание плодовых и ягодных культур

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

Практические работы.

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Варианты объектов труда.

Малина, смородина, крыжовник, яблоня, груша, слива.

Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве

Основные теоретические сведения.

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков. Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.* Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

Практические работы.

Обработка почвы с помощью малогабаритной сельскохозяйственной техники, ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и строением рабочих органов, определение качества механизированной обработки почвы.

Варианты объектов труда.

Минитрактор, мотоблоки, навесные орудия.

Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

Практические работы.

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

Варианты объектов труда.

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Творческая, проектная деятельность

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Технологии изготовления изделий из металла, древесины. Поиск недостающей информации.

Практические работы.

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы, разработке новых видов ручных инструментов, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты изделий. Изготовление изделий, их испытание, защита проекта.

Варианты объектов труда.

Рыхлители, мотыги, устройства для полива.

«Технология. Технический и обслуживающий труд»

5 класс

Кулинария

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных мощных и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Технология приготовления пищи.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

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

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

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов.

ДЕКОРАТИВНАЯ ОБРАБОТКА ДРЕВЕСИНЫ

Изготовление простейших изделий из пиломатериалов

Основные теоретические сведения. Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборке их в изделие.

Практические работы. Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера коробки для рукоделия. Сборка простейших конструкций изделий из фанеры.

Варианты объектов труда. Коробка для рукоделия, шкатулка.

ДЕКОРАТИВНАЯ ОБРАБОТКА МЕТАЛЛА

Изготовление изделий из проволоки

Основные теоретические сведения. Классификация проволоки, технология изготовления. Приемы обработки проволоки.

Практические работы. Изготовление изделий из проволоки по выбору учащихся.

Варианты объектов труда. Детская вешалка, крючок, подставка для кисточек.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

6 класс

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Значение овощей в питании человека. Правила сохранности витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки салатов и винегретов.

Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности использования рыбы разных пород. Технологии и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (34 ч)

Технология создания изделий из древесины и древесных материалов

Основные теоретические сведения

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практические работы

Изучение пороков древесины.

Декоративная обработка древесины

Мозаичные работы. Техника маркетри

Основные теоретические сведения

Рабочее место мозаиста. Правила техники безопасности при выполнении мозаичных работ. Орнамент и сюжетный набор.

Практические работы

Поэтапное выполнение деталей. Декоративный набор из листов шпона. Резание шпона. Запрессовка мозаичного набора. Отделка мозаичного набора.

Технология обработки металла

Изготовление декоративных изделий из жести

Декоративная обработка металла

Основные теоретические сведения

Свойства черных и цветных металлов. Торговой прокат. Правила и последовательность обработки жести.

Практические работы

Изготовление изделий из жестяных банок и мелких обрезков жести по выбору учащихся.

Технологии ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электродвигатель.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

7 класс

Кулинария Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пицци

Изделия из песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Технологии ведения дома Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (34 ч)

Технология обработки металлов

Основные теоретические сведения

Виды, свойства и назначение сталей. Основные приемы термообработки. Устройство токарно-винторезного, фрезерного станков

Практические работы

Ознакомление с устройством станка, практическое освоение приемов работы на нем.

Пробная обработка образцов закаленной и незакаленной сталей.

Варианты объектов труда

Образцы закаленной и незакаленной стали. Станки, заготовки деталей для последующей обработки.

Технология обработки древесины

Основные теоретические сведения

Сушка и хранение древесины. Многодетальное изделие. Устройство токарного станка для обработки древесины.

Практические работы

Точение конических и фасонных деталей. Ознакомление с устройством станка, практическое освоение приемов работы на нем. художественное точение изделий из древесины.

Варианты объектов труда

Станки, заготовки деталей для последующей обработки.

Декоративная обработка древесины

Основные теоретические сведения

Технология обработки природных материалов. Применение изделий, выполненных в технике корнелластики, в дизайне жилых помещений. Классификация резьбы (профильная, геометрическая, скульптурная)

Практические работы

Выполнение элементов контурной, геометрической и скульптурной резьбы.

Варианты объектов труда

Цилломатериалы.

Декоративная обработка металла

Художественная обработка металла

Основные теоретические сведения

Приемы тиснения, чеканка на резиновой подкладке

Практические работы

Приемы тиснения. Выполнение ажурной скульптуры (чеканки) – по выбору учащихся

Варианты объектов труда

Ажурная скульптура, декоративное панно.

Электротехнические работы Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и *люминисцентные лампы дневного света*, их достоинства, недостатки и *особенности* эксплуатации. Гальванические источники тока, их *сравнительные характеристики* и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Творческие, проектные работы

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, масленица и др.)

8 класс

Элементы домашней экономики.

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Маркетинг. Трудовые отношения в семье.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехника

Электрические цепи

Основные теоретические сведения

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условные и графические обозначения, чтение и составление простых электрических схем. Понятие о постоянном и переменном электрическом токе, о напряжении и силе тока. Классификация электропроводов по назначению (монтажные, обмоточные и установочные).

Практические работы. Сборка простейших электрических цепей с последовательным и параллельным включением нагрузки.

Потребители электрической энергии.

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные-ные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электротеперь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Практические работы. Изучение устройства лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые), утюга, стиральной машины, пылесоса, холодильника.

Электротехнические работы

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электротеперь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Практические работы. Изучение устройства лампы накаливания(моноспиральные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра.

Варианты объектов труда: утюг, амперметр.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ

МАТЕРИАЛОВ

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе Технологии и обработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации

Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон.

Практические работы оформления домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»

ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Основные теоретические сведения.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

Практические работы.

Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

3. Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Тема 5 касс	Кол- во часо в	Основные виды учебной деятельности (УУД)
1	<p><i>Тема «Интерьер жилого дома»</i></p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.</p>	1	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.</p>
2	<p><i>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</i></p> <p>Знакомство с творческим проектом</p>	6	
3	<p>Постановка цели и задач для творческого проекта</p>	1	<p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p>
4	<p>Практическая работа №1 «Этапы творческого проекта»</p>	1	<p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p>
5	<p>Разработка индивидуального проекта</p>	1	<p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
6	<p>Практическая работа №2 Оформление документации творческого проекта</p>	1	
7	<p>Практическая работа №3 Защита творческого проекта</p>	1	

	Тема «Бытовые электроприборы»	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.
8	Практическая работа №4 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»	1	Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
9	«Экскурсия на пришкольный участок»	1	Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
10	Практическая работа № 5 «Основные задачи сельскохозяйственного производства»	1	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение
11	«Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период»	1	
12	Понятие «аграрные технологии»	1	
13	Практическая работа №6 «Многообразие	1	

	сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни»		
14	Овощные культуры	1	
15	Способы учета урожая.	1	
16	Практическая работа №7 «Уборка и учет урожая лука репчатого»	1	
17	Понятие «система обработки почвы.	1	
18	Практическая работа №8 «Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты»	1	
	Тема «Санитария и гигиена на кухне»	1	Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, коллошими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
19	Санитария и гигиена на кухне	1	
	Тема «Здоровое питание»	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных

20	Состав пищевых продуктов	1	<p>солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона</p>
	Тема «Бутерброды и горячие напитки»	2	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предьявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
21	Продукты, применяемые для приготовления бутерброда. Виды горячих напитков.	1	
22	Практическая работа №9«Дегустация блюд, Оценка качества»	1	
	Тема «Блюда из овощей и фруктов»	2	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
23	Пищевая ценность овощей и фруктов	1	
24	Практическая работа №10 «Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов »	1	

			Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов
		Тема «Блюда из яиц»	2
25	Значение яиц в питании человека		1
26	Практическая работа №11 «Приготовление блюд из яиц»		1
		Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2
27	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку		1
28	Практическая работа №12 «Разработка меню завтрака. Складывание салфеток»		1
		Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	5
29	Постановка цели и задач для творческого проекта		1
30	Практическая работа №13		1

	«Этапы творческого проекта»		Защищать творческий проект
31	Разработка индивидуального проекта	1	
32	Практическая работа №14 «Оформление документации творческого проекта»	1	
33	Практическая работа №15 Защита проекта	1	
	Тема «Свойства текстильных материалов»	2	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предьявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований
34	Классификация текстильных волокон	1	
35	Практическая работа №16 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	1	
	Тема «Конструирование швейных изделий»	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.

36	Снятие мерок	1	Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.
37	Практическая работа №17 «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия»	1	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
	Тема «Швейная машина»	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.
38	Современная бытовая швейной машины с электрическим приводом	1	Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.
39	Практическая работа №18 «Заправка швейной машины нитками»»	1	Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание,
40	Подготовка ткани к раскрою.	1	
41	Практическая работа №19 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	1	
42	Понятие о стежке, строчке шве.	1	

43	Практическая работа №20 «Изготовление образцов ручных работ»	1	разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предьявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда.
44	Требования к выполнению машинных работ	1	Знакомиться с профессиями закройщик и портной
45	Практическая работа №21 «Изготовление образцов машинных швов»	1	
46	Оборудование для влажно - тепловой обработки ткани	1	
47	Практическая работа №22 «Проведение влажно – тепловых работ»	1	
48	Классификация машинных швов	1	
49	Практическая работа №23 «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану»	1	
	Тема «Художественные ремёсла»	4	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике

50	Материалы и оборудование для вышивки крестом	1	крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
51	Технология вышивания швом крест	1	
52	Практическая работа №24 «Создание схемы для вышивки крестом»	1	
53	Практическая работа №25 «Выполнение образцов вышивки»	1	
54	<i>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</i> Постановка цели и задач для творческого проекта	16	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.
55	Практическая работа №26 «Этапы творческого проекта»	1	Защищать творческий проект
56	Разработка индивидуального проекта	1	
57	Практическая работа №27 «Оформление документации творческого проекта»	1	

58	Практическая работа №28 «Защита проекта»	1	<p>Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.</p>
59	Способы выращивания овощных культур	1	
60	Практическая работа №29 «Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт»	1	
61	Понятия «Однолетние, пререшествующие культуры, чистые пары)	1	
62	Практическая работа №30 Сроки и способы посева семян зеленых культур	1	
63	Практическая работа №31 «Прополка и прореживание всходов овощных растений»	1	
64	Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней	1	
65	Практическая работа №32 «Подкормка ранней	1	

	белокочанной и цветной капусты»		
66	Правила безопасной работы при опрыскивании	1	
67	Практическая работа №33 «Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней»	1	
68	Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений	1	
	ИТОГО:	68	
	Практических работ:	33	

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Тема(бкласс)	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (УУД)
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
Тема «Интерьер жилого дома»			
1	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната. Зонирование пространства жилого дома.</p>	1.	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютеров.</p>
2	Тема «Комнатные растения в интерьере».		<p>Выполнять пересадку растений. Находить и предъявлять информацию о приемах и размещении комнатных растений. Знакомиться с профессией фитодизайнер.</p>

	<p><i>Понятие о фитодизайне. Технология выращивания комнатных растений</i></p>	1.	
<p>Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»</p>			
<p>Тема «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (6)»</p>			
3	<p>Заготовка Лесоматериалы.</p>	1	<p>Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту</p>
4	<p>Породы Характеристика, происхождение и влияние на качество изделий.</p>	1	
5	<p>Производство полиматериалов и области их применения</p>	1	
6	<p>Разработка индивидуального проекта</p>	1	
7	<p>Практическая работа №2 Оформление документации творческого проекта</p>	1	
8	<p>Практическая работа №3 Защита</p>	1	

творческого проекта			
Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)9 час.			
10	Понятия «Селекция» «сорт»	1	<p>Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.</p> <p>Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.</p> <p>Профессиональное самоопределение</p>
11	Практическая работа № 5 «Изучение сортов капусты белокочанной»	1	
12	Влияние климатических условий. Вредителей и болезней на состоянии растений		
13	П.Р.Уборка столовой свеклы и моркови	1	
14	Понятие семеноводство. Получение семян овощных культур.	1	
15	П.Р. Сбор урожая тыквы.	1	
16	Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов.	1	
17	Виды капустных овощей. Их пищевая ценность.	1	
19	Практическая работа №8	1	

	«Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты»		
Раздел «Кулинария» (10 ч)			
	Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)		
20	Виды круп, применяемых в питании человека.	1	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.</p> <p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p>
21	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.		
	Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)		<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы.</p> <p>Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> <p>Рабочая тетрадь «Технология»</p>
22	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов. Условия и сроки хранения.	1	

23	Первичная обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	1.	
	Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)		<p>Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>
24	Продукты, применяемые для приготовления бутерброда. Виды горячих напитков.	1	
22	Практическая работа №9 «Дегустация блюд, Оценка качества»	1	
	Тема «Первичные блюда» (2 ч)		<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p>

		<p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предьявлять информацию о различных видах супа</p>
23	Классификация супов. Технология приготовления бульонов.	
24	Технология приготовления супов: заправочных, супов – пюре, холодных.	

	<p>Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
27	<p>Меню обеда. Предметы для сервировки стола</p> <p>1</p>	
28	<p>Практическая работа №12 «Разработка меню обеда. Складывание салфеток»</p> <p>1</p>	
<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)</p>		
	<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (5 ч)</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p>
29	<p>Постановка цели и задач для творческого проекта</p> <p>1</p>	<p>Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>

30	Практическая работа №13 «Этапы творческого проекта»	1	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
31	Разработка индивидуального проекта	1	
32	Практическая работа №14 «Оформление творческого проекта»		
33	Практическая работа №15 Защита проекта	1	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 ч)			
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)			
34	Классификация химических волокон. Способы их получения.	1	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волоконному составу для различных швейных изделий. Находить и предьявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
35	Практическая работа №16 «Изучение свойств ткани из синтетических материалов»	1	
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)			
			Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и предьявлять информацию об истории швейных изделий

36	<p>Понятие о плечевой одежде.</p> <p>Понятие об одежде с цельнокроеном и втачным рукавами</p>	1	
37	<p>Практическая работа №17 «Снятие мерок и изготовление плечевой выкройки проектного изделия»</p>	1	
	<p>Тема «Швейная машина» (2 ч)</p>		<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладеть безопасными приёмами труда на швейной машине</p>
38	<p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.</p>	1	
39	<p>Практическая работа №18 «Дефекты машинной строчки»</p>	1	
	<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8ч)</p>		<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах.</p>

			<p>Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.).</p> <p>Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.</p> <p>Проводить примерку проектного изделия.</p> <p>Устранять дефекты после примерки.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предоставлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолога-конструктор швейного производства, портной</p>
40	Подготовка ткани к раскрою.	1	
41	Практическая работа №19 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	1	
42	Правила раскроя. Выкраивания деталей из прокладки	1	
43	Практическая работа №20 «выкраивание из прокладки».	1	
44	Правила безопасной работы с иглами и булавками.	1	
45	Практическая работа №21 «перенос линии выкройки на детали кроя »	1	
46	Основные операции при ручных работах. Временное соединение,	1	

	приметывание		
47	Практическая работа №22 «приметывание, выметывание»	1	
49			
	Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)		
50	Краткие сведения из истории старинного рукоделия- вязания.	1	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.
51	Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка. Основные виды петель.	1	
52	Практическая работа №24 «Вязание полотна».	1	
53	Практическая работа №25 «Выполнение образцов вязания»	1	
	Тема «Моделирование одежды» (2 ч)		Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие.
	Понятие о моделировании одежды	1	

	Подготовка выкройки к раскрою. Профессии художник по костюму.	I	
Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» 5			
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (5ч)		Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструктивных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
54	Постановка цели и задач для творческого проекта	I	
55	Практическая работа №26 «Этапы творческого проекта»		
56	Разработка индивидуального проекта	I	
57	Практическая работа №27 «Оформление документации творческого проекта»	I	

58	Практическая работа №28 «Защита проекта»	1	
Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы) 9			
59	Способы выращивания овощных культур	1	<p>Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.</p>
60	Практическая работа №29 «Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт»	1	
61	Понятия «Однолетние, предшествующие культуры, чистые пары)	1	
62	Практическая работа №30 Сроки и способы посева семян зеленых культур	1	
63	Практическая работа №31 «Прополка и прореживание всходов овощных растений»	1	
64	Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней	1	

65	Практическая работа №32 «Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты»	1	
67	Практическая работа №33 «Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней»	1	
68	Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений	1	
	ИТОГО:	68	
	Практических работ:	33	

Темагическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема (7 класс)	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности (УУД)
	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	2	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять
1	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение.	1	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
2	Типы ламп. Виды светильников.	1	Знакомиться с понятием «умный дом».
3	Профессия дизайнер.		
	Тема «Гигиена жилища»	1	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии.
4	Виды уборки, их особенности.	1	Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.
5	Правила повседневной влажной уборки.	1	Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине.

			Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке
			Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
6	Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч) Электрические бытовые приборы для уборки помещений.	1	
7	Классификация и характеристика плодовых растений	1	Планировать осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
8	Практическая работа. Характеристика плодовых растений»	1	
9	Строение плодовых деревьев	1	Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки. Профессиональное самоопределение
10	Практическая работа. Закладка плодового сада	1	
11	Практическая работа .Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников.	1	
12	Подготовительные работы. Разметка сада.	1	

13	Температура хранения, влажность воздуха	1	
14	Практическая работа №7 «Уборка и учет урожая лука репчатого»	1	
15	Хранение корнеплодов	1	
	Определять плотность		
16	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.		древесины по объёму и массе образца. Разрабатывать конструкторскую и технологическую документацию на проектируемое изделие с применением компьютера.
17	Конструкторская и технологическая документация.	1	Определять отклонения и допуски размеров отверстия и вала. Выполнять затачивание лезвия ножа и настраивать рубанок. Изготавливать деревянные изделия с соединениями деталей: шиповым, шкантами или шурупами в нагель
18	Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы.	1	
19	Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.	1	
	Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»	2	
20	Классификация и термическая обработка сталей.	1	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой)
21	Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов	1	

	Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»	(2ч)	Распознавать виды металлов и сплавов. Исследовать твёрдость, упругость и пластичность сталей посредством обработки напильником, гибкой, ковкой (например, закалённой и незакалённой)
22	Токарно-винтовые станки и их назначение	1	
23	Принципы работы станка. Правила безопасной работы на токарном станке.	1	
	Тема: <i>Технология художественной обработки материалов</i>	(3 ч)	
24	Виды и приемы декоративной резьбы на изделиях из древесины.	1	
25	Виды природных и искусственных материалов.	1	
26	Правила безопасного труда при выполнении художественных работ.	1	
	Тема: Блюда из молока и молочных продуктов(4ч)		

27	Значение молока в питании человека. Натуральное цельное молоко.	1	
28	Условия и сроки хранения молока.	1	
29	Технология приготовления блюд из молока.	1	
30	Требование к качеству готовых блюд.	1	
	Тема: Мучные изделия(4ч)		
31	Понятия мучные изделия. Инструменты и приспособления.	1	
32	Продукты для приготовления мучных изделий.	1	
33	Технология приготовления пресного теста.	1	
34	Технология приготовления бисквитного, слоеного, песочного теста.	1	
	Тема: Сладкие блюда(2ч)		
35	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы.	1	
36	Рецептура, технология приготовления и подача к столу.	1	

	Тема:		
	Сервировка стола(2ч)		
37	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборы и посуда.	1	
38	Подача кондитерских изделий и сладких блюд.	1	
	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)		Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
39	Постановка цели и задач для творческого проекта	1	
40	Практическая работа №13 «Этапы творческого проекта»	1	
41	Разработка индивидуального проекта	1	
42	Практическая работа №14 «Оформление документации творческого проекта»	1	
43	Практическая работа №15 Защита проекта	1	
44	Составные части годового творческого проекта семиклассников	1	

45	Определение затрат на изготовление проекта	1	
46	Испытание проекта	1	
47	Подготовка презентации	1	
48	Подготовка доклада и пояснительной записки.	1	
	Тема «Свойства текстильных материалов» (1 ч)		
49	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения	1	
			<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевою и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
	Тема: «Конструирование швейных изделий» (1 ч)		<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по</p>

50	<p>Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды.</p>	1	<p>своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
51	<p>Тема: Моделирование одежды(1ч)</p> <p>Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением к низу.</p>	1	
52	<p>Тема: «Швейная машина» (1ч)</p> <p>Приспособление к швейной машине для потайного подшивания.</p> <p>Тема: Технология изготовления швейных изделий (4 ч)</p>	1	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>
53	<p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткань. Правила раскроя.</p>	1	<p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>

54	Практическая работа. Раскладка ткани. Основные операции при ручных работах. Практическая работа.	1		
55	Требования к выполнению машинных работ. Техника безопасности.	1		
		1		
	Тема «Художественные ремёсла» (3 ч)			
56	Материалы и оборудование для вышивки крестом	1		Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
57	Технология вышивания швом крест	1		
58	Практическая работа №24 «Создание схемы для вышивки крестом	1		
59	Практическая работа «Защита проекта»	1		
60	Способы выращивания овощных культур	1		Планировать весенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
61	Практическая работа №29 «Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт»	1		
62	Понятия «Однолетние, предшествующие культуры, чистые пары)	1		

63	Практическая работа №30 Сроки и способы посева семян зеленых культур	1	
64	Практическая работа №31 «Прополка и прореживание всходов овощных растений»	1	
65	Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней	1	
66	Практическая работа №32 «Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты»	1	
67	Правила безопасной работы при опрыскивании	1	
68	Практическая работа №33 «Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней»	1	
	ИТОГО:	68	

Тематическое планирование 8 класс

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Планируемые результаты (требования к уровню подготовки)
			Знания

		Умения	
		Навыки и способы деятельности	
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение	1	Знать правила ТБ Уметь ими пользоваться
2	Введение в домашнюю экономику. Я и моя семья. Функции семьи.	1	Знать понятия - домашняя экономика, семья Уметь определять функции семьи в обществе и в экономическом пространстве. Лекция с элементами беседы. Практикум
3	Семья и бизнес. Уровень благосостояния семьи. Круговорот ресурсов и денежных средств между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность.	1	Знать понятия – бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи Уметь определять связи круговорота ресурсов и денежных средств в экономике Лекция с элементами беседы. Практикум
4	Потребности семьи. Иерархия человеческих потребностей	1	Знать понятия- потребности семьи, материальные и духовные потребности. Уметь классифицировать человеческие потребности и выстраивать иерархическую лестницу Беседа с элементами дискуссии
5	Рациональное планирование расходов семьи. Бюджет семьи и цены. Расходная и доходная часть семейного бюджета	1	Знать доходную и расходную части семейного бюджета Уметь рационально рассчитывать и планировать семейный бюджет Навыки решения экономических задач. Лабораторная работа

6	Структура семейного бюджета. Обязательные платежи, налоги. Разработка проекта снижения затрат на коммунальные услуги.	1	Знать структуру семейного бюджета. Уметь рассчитывать плату за коммунальные услуги. Навыки решения экономических задач. Практическая работа
7	Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. Постоянные, переменные и непредвиденные расходы.	1	Знать понятия накопления, сбережения. Уметь разделять постоянные, переменные и непредвиденные расходы. Навыки создания личной бухгалтерской книги «Финансы поют романсы»
8	Трудовые отношения в семье. Права и обязанности членов семьи.	1	Знать понятия труд, права, обязанности членов семьи Уметь различать права и обязанности человека. Навыки на определение выбора профессии
9	Расходы на питание и составление меню. Требования рационального питания. Значение пищевых веществ.	1	Знать требования рационального питания, значение пищевых веществ в жизни человека. Уметь правильно составлять меню взрослого человека в день, оценивать стоимость питания учащегося за неделю. Навыки составления меню взрослого человека, оценка стоимости питания учащегося за неделю.
10	Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика.	1	Знать виды лоскутной пластики, исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики. Уметь в краткой форме излагать исторические сведения о возникновении и развитии лоскутной пластики, выполнять схематичное описание лоскутных техник.

		Навыки выполнения схематических описаний лоскутных техник	
11	Виды лоскутных пластик. Русский стиль.	1	<p>Знать принцип изготовления «треугольников»</p> <p>Уметь в схематичной форме описывать ход выполнения «треугольников.»»</p> <p>Владеть приёмами и принципами выполнения «треугольников.»»</p>
12	Изготовление прихватки в технике «треугольники»	1	<p>Знать принцип изготовления «треугольников»</p> <p>Уметь выполнять прихватку в технике «треугольники» по образцу, по собственному эскизу.</p> <p>Навыки проектирования изделий из текстиля в технике «треугольники»</p>
13	Пэчворк. Технология изготовления изделий в технике пэчворка.	1	<p>Знать сведения о технике пэчворк.</p> <p>Уметь выполнять схемы лоскутного изделия.</p> <p>Владеть приёмами работы в технике пэчворк.</p>
14	Техника «подушечки» разработка проекта пуфа в технике «подушечки»	1	<p>Знать основные этапы выполнения «подушечек»</p> <p>Уметь читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек»</p> <p>Навыки выполнения «подушечки» без помощи учителя.</p>
15	Выполнение проекта	1	<p>Знать основные этапы выполнения «подушечки»</p> <p>Уметь читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек»</p> <p>Навыки выполнения «подушечки» без помощи учителя.</p>
16	Доработка проекта	1	<p>Знать основные этапы выполнения «подушечки»</p>

			Уметь читать инструкционно-технологическую карту по выполнению «подушечек» Навыки выполнения «подушечки» без помощи учителя
17	Презентация творческого проекта «Пуф для стула»	1	Знать описание изделия, его назначение, дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке Уметь презентовать проект используя описание изделия и его назначение Презентовать проект в свободной творческой форме.
18	Аппликация. Технология выполнения аппликации.	1	Знать основные сведения о понятиях аппликация, виды аппликации. Уметь выполнять аппликацию по образцу. Навыки творческой деятельности
19	Объёмная аппликация. Разработка творческого проекта «Настенное панно»	1	Знать основные требования к выполнению объёмных операций Уметь выполнять объёмные аппликации по образцу Навыки творческой деятельности
20	Выполнение творческого проекта	1	Знать основные требования к выполнению объёмных операций Уметь выполнять объёмные аппликации по образцу Навыки творческой деятельности
21	Доработка проекта	1	Знать основные требования к выполнению объёмных операций Уметь выполнять объёмные аппликации по образцу Навыки творческой деятельности

22	Презентация творческого проекта	1	<p>Знать описание изделия, его назначение, дополнительные сведения об этапах выполнения проекта, технологической обработке</p> <p>Уметь презентовать проект используя описание изделия и его назначение</p> <p>Презентовать проект в свободной творческой форме.</p>
23	Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктура.	1	<p>Знать виды массовых профессий сферы производства и сервиса.</p> <p>Уметь рассказать о структуре современного производства, роль профессий в жизни человека.</p> <p>Иметь представление о структуре современного производства</p>
24	Профессиональные качества личности и их диагностика	1	<p>Уметь рассказать о профессиональных качествах личности</p> <p>Знать о профессиональных качествах личности</p> <p>Иметь представление о профессиональных качествах личности.</p>
25	Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	1	<p>Уметь получать информацию о профессиях и путях профессионального образования</p> <p>Знать об источниках получения информации, профессиях, путях профобразования и возможностях построения карьеры.</p> <p>Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.</p>
26	Профессия и карьера	1	<p>Уметь определять сферы деятельности в соответствии с психофизическими качествами человека.</p> <p>Знать методы определения сферы деятельности в соответствии с психофизическими качествами человека.</p>

			Иметь навыки определения сферы деятельности в соответствии с психофизическими качествами человека.
27	Технология агропромышленного производства	I	<p>Уметь составлять технологические цепочки производства отдельных отраслей АПК</p> <p>Знать сущность агропромышленного производства и его структуру, профессии АПК</p> <p>Навыки составления технологических цепочек производства отдельных отраслей АПК</p>
28	Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности.	I	<p>Уметь определять содержания труда работников той или иной профессии.</p> <p>Знать структуру и перспективу развития отдельных производств легкой и пищевой промышленности.</p> <p>Навыки определения содержания труда работников той или иной профессии.</p>
29	Профессиональная деятельность в торговом и общественном питании	I	<p>Уметь определять содержания труда работников той или иной профессии.</p> <p>Знать виды предприятий торговли и общественного питания</p> <p>Навыки определения содержания труда работников той или иной профессии</p>
30	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	I	<p>Уметь анализировать наличие ресурсов и условий для выбора формы предпринимательской деятельности.</p> <p>Знать роль предпринимательства в системе рыночной экономики, основные формы предпринимательской деятельности.</p> <p>Навыки выбора возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности.</p>

31	Электрический ток и его использование.	1	<p>Уметь в устной форме излагать основные сведения о понятиях электрический ток, электричество.</p> <p>Знать принцип действия электрического тока.</p> <p>Приобрести навыки практической деятельности.</p>
32	Правила безопасности при работе с бытовыми приборами	1	<p>Уметь излагать основные сведения о безопасном использовании электроприборов</p> <p>Знать правила техники безопасности и способы оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.</p> <p>Навыки оказания первой помощи поражённому электрическим током.</p>
33	Бытовые электронагревательные приборы. Лабораторная работа	1	<p>Уметь в устной форме проводить отличительное сравнение нагревательных электроприборов и других и других бытовых электроприборов.</p> <p>Знать правила использования электронагревательных электроприборов.</p> <p>Приобрести навыки практической деятельности.</p>
34	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека	1	<p>Уметь в устной форме излагать о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека.</p> <p>Знать о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и человека.</p> <p>Приобрести навыки практической деятельности.</p>

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического объединения учителей
физической культуры, ОБЖ, музыки,
технологий, ИЗО МБОУ СОШ №6
от 30 августа 2018года № 1


Боровикова Н.В.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
 Мирзоян А.В.

30 августа 2018года