МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Кировской области

МБОУ основная школа № 24 г. Кирова

УТВЕРЖЕНО

Директор

 Демакова Л.В.

Приказ №\_\_\_\_\_\_\_

от "\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

для 5-8 класса основного общего образования на 2021-2022 учебный год

Составитель: Богачева Ольга Валерьевна

учитель

Киров 2021

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету "Технология" для 5 класса, составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки РФ (М.: Просвещение, 2014), с учётом примерной программы основного общего образования по учебному предмету "Технология", авторы: Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, с включённой в федеральный перечень предметной линии учебников "Технология" 5 - 8 класс, по ред.В.Д. Симоненко.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

**Метапредметные результаты:**1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное
и по аналогии) и делать выводы;
7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
8) смысловое чтение;
9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое
мнение;
10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ- компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Современные материальные, информационные и гуманитарные
технологии и перспективы их развития**

**Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов
современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

**Выпускник научится:**

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов /параметров /ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

* - изготовлению материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
* - модификации материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* - давать характеристику и разрабатывать материальные продукты, включая их моделирование в информационной среде (конструкторе);
* - встраиванию созданного информационного продукта в заданную оболочку;
* - изготовлению информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

* - оптимизировать заданный способ (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* - обобщать прецеденты получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализировать потребительские свойства данных продуктов, запросы групп их потребителей, условия производства с выработкой (рисованием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разрабатывать инструкции, технологические карты для исполнителей, согласовывать их с заинтересованными субъектами;
* - разрабатывать (комбинировать, изменять параметры и требования к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и /или реализацию проектов, предполагающих:

* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

*- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией /заказом /потребностью /задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

*- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

*- оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

*- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

*- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Электротехника**

Выпускник научится:

• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологи-ческой информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электри-ческие схемы цепей бытовых устройств и моделей;

• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

*• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифициро-ванных приборов и аппаратов,* *используя дополнительные источники информации (включая* *Интернет);*

*• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.*

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

Выпускник научится:

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

*• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организо-вывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные* *способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения* *в них питательных веществ;*

*• применять основные виды и способы консервирования* *и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

*• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

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

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

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

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

*• выполнять несложные приёмы моделирования швейных* *изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

*• использовать при моделировании зрительные иллюзии* *в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*• выполнять художественную отделку швейных изделий;*

*• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональ-ных народных промыслов;*

*• определять основные стили в одежде и современные* *направления моды.*

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

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

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

*• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

*• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

*• планировать профессиональную карьеру;*

*• рационально выбирать пути продолжения образования* *или трудо-устройства;*

*• ориентироваться в информации по трудоустройству* *и продолжению образования;*

*• оценивать свои возможности и возможности своей* *семьи для предпринимательской деятельности.*

**Данная передметная область переданы в рамках сетевого договора МБОУ МУК №4 г. Кирова в объеме 5 класс -2 часа, 6 класс – 2 часа, 7 класс – 2 часа, 8 класс – 1час.**

**Учебно-тематический план предмета «Технология» (5 класс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество** **часов всего** |
|  | **Введение**  | **1** |
| 1 | Кулинария | 14 |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | 36 |
| 3 | Технологии домашнего хозяйства/Интерьер жилого дома/ |  4 |
| 4 | Электротехнические работы | 2 |
| 5 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 6 |
| 6 | Дизайн пришкольного участка | 5 |
|  | **Всего:** | **68** |

**Учебно-тематический план предмета «Технология» (6 класс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество** **часов всего** |
| 1 | Кулинария | 20 |
| 2 | Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| 4 | Художественные ремёсла | 12 |
|  | **Всего:** | **68** |

**Учебно-тематический план предмета «Технология» (7 класс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество** **часов всего** |
| 1 | Введение  | 1 |
| 2 | Кулинария | 17 |
| 2 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 |
| 3 | Технологии ведения дома | 4 |
| 4 | Электротехнические работы  | 6 |
|  | Творческие проектные работы | 10 |
|  | Дизайн пришкольного участка | 8 |
|  | **Всего:** | **68** |

**Учебно-тематический план предмета «Технология» (8 класс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Количество** **часов всего** |
| 1 | Вводное занятие | 1 |
| 2 | Черчение и графика | 10 |
| 3 | Технологии ведения дома | 5 |
| 4 | Кулинария  | 3 |
| 5 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 3 |
| 6 | Электротехнические работы | 4 |
| 7 | Современное производство и профессиональное образование | 3 |
| 8 | Дизайн пришкольного участка | 2 |
| 9 | Технологии творческой и проектной деятельности | 3 |
|  |  Итого: | 34 |

**Основное содержание программы**

**5-й КЛАСС**

**Вводное занятие**

***Основные теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока.

Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

***Варианты объектов труда.*** Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Элек­тронные средства обучения.

**I Культура питания**

1. **Санитария и гигиена**

 ***Основные теоретические сведения.*** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

1. **Физиология питания**

***Основные теоретические сведения.*** Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пище­вых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

1. **Технология приготовления пищи :**
* ***Бутерброды, горячие напитки***

***Основные теоретические сведения***

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Подбор посуды и ин­вентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов и приготовление бу­тербродов. Приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

* ***Блюда из яиц***

***Основные теоретические сведения.*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

* ***Приготовление блюд из овощей***

***Основные теоретические сведения***

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

1. **Сервировка стола**

***Основные теоретические сведения.*** Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Оформление стола к празднику.

Приглашения и поздравительные открытки.

1. **Заготовка продуктов**

***Основные теоретические сведения****.* Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей пе­реработки овощей (соление, квашение, сушка). Условия хране­ния переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требо­вания к переработке овощей. Техника безопасности при про­стейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежезамороженных продуктов.

Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

***Варианты объектов труда.*** Ягоды, пряные травы.

**II.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

1. **Рукоделие. Художественные ремесла**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

**Узелковый батик** как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Разновидности экологически чистых материалов и красителей. Подбор красителей и материалов. Технология выполнения изделия в стиле «батик».

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Подготовка к окраске изделия в технике узелкового батика.

 Формирование ткани для получения рисунка.

Приготовление раствора из натуральных компонентов.

1. **Создание изделий из поделочных материалов**

***Основные теоретические сведения.*** Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

1. **Элементы материаловедения**

***Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них***

***Основные теоретические сведения****.* Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

Распознавание волокон растительного происхождения. Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной, синтетической) по их свойствам»

 Классификация древесины.

1. **Элементы машиноведения**

***Основные теоретические сведения****.* Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности привыполнения машинных работ и ВТО.

1. **Конструирование и моделирование швейных изделий**

***Основные теоретические сведения****.* Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

1. **Технология изготовления швейных изделий**

***Основные теоретические сведения.*** Правила техники безопасности*.* Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

**III.Технология ведения дома**

1. **Эстетика и экология жилища**

***Основные теоретические сведения*.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

1. **Уход за одеждой, её ремонт**

***Основные теоретические сведения****.* Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

**IV.Творческие проектные работы**

***Основные теоретические сведения****.*Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии».Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

**VДизайн пришкольного участка**

***Основные теоретические сведения.*** Принципы планировки. Создание микроландшафта. Терра­сы,дорожки, переносные цветники, миниатюр­ные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветовых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционна зависимость растений.

Выполнение эскизапланировки пришкольного участка. Выполнение эскиза ландшафта

***Варианты объектов труда.*** Эскиз пришколь­ногоучастка.

**Основное содержание программы**

**6 класс**

**Раздел «Кулинария»**

Основные теоретические сведения:изучается пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Значение мясных блюд в питании. Виды тепловой обработки мяса. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Основные теоретические сведения:изучает понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома.

Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений.

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

Основные теоретические сведения: изучает: классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

 **Раздел «Художественные ремесла»**

Основные теоретические сведения: изучает краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

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

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. Обучающиеся изучают, что такое проектная деятельность, ее цель и задачи, составные части годового творческого проекта. В течение учебного года учащиеся выполняют проекты в рамках содержания четырёх разделов программы. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др. К концу учебного года обучающиеся выполняют комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. В каждом разделе обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Необходимо отметить, что в содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберагающего воспитания школьников, а так же знакомство их с различными профессиями. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, математика, экология, черчение

**Содержание программы**

 **7 КЛАСС**

**Вводное занятие**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока. Инструктаж по ТБ.

**Кулинария**

Физиология питания

*Основные теоретические сведения.*  Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. За­болевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях

Технология приготовления пищи.

 Мучные изделия виды теста

*Основные теоретические сведения.* Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Инструменты и приспособления для раскатки тес­та. Правила варки. Спосо­бы приготовления пресно­го теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек­троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Заготовка продуктов

*Основные теоретические сведения.* Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Рукоделие. Художественные ремесла

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декора­тивного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура при­готовления декоративно-прикладных изделий. На­значение декоративно-прикладных изделий. Составление технологиче­ской карты выполнения изделия. Способы перево­да рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных мате­риалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения

Элементы материаловедения.

 Химические волокна и ткани из них

*Основные теоретические сведения* Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Элементы машиноведения.

Швейная машина и приспособления к ней

 *Основные теоретические сведения* Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

 Схемы механических устройств. Прочтение схем *Основные теоретические сведения* Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. Чтение схем

**Технология ведения дома**

Эстетика и экология жилища

Экология жилища. Фильтрация воды

*Основные теоретические сведения* Понятие об экологии жилища. Микроклимат в до­ме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного ре­жима, влажности, состоя­ния воздушной среды, уровня шума. Современ­ные системы фильтрации воды.

Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)

*Основные теоретические сведения* Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновид­ности. Растения в интерье­ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформ­ление балконов, лоджий *.*

**Электротехнические работы**

Электроосвети­тельные приборы.

*Основные теоретические сведения*. Значимость и виды электроосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства

*Основные теоретические сведения*Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение про­стейших схем автоматики .Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности.

Электроприборы, человек и окружающая среда

*Основные теоретические сведения* Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности

**Творческие проектные работы**

Этапы творческого проекта

«Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера»

 Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта. Последовательность выполнения изделия. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта.

Экономическое и экологическое обоснование проекта

*Основные теоретические сведения* Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

**Дизайн пришкольного участка**

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные рас­тения. (

 *Основные теоретические сведения* Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки

*Основные теоретические сведения* Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности со­блюдения сроков посадки и уборки.

Защита растений от неблагоприятных факторов.

*Основные теоретические сведения* Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей, заболеваний и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Анализ формирования культуры труда.

 *Основные теоретические сведения* Обсуждение формирования культу­ры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

**Содержание обучения**

**8 класс**

Вводное занятие

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских.

Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения. Инстр. Т.Б.

Раздел 1. Черчение и графика

 Тема 1. Введение. Техника выполнения чертежей и правила их оформления

 *Основные теоретические сведения*

Введение. Предмет «Черчение». История развития чертежа. Значение черчения в практической деятельности человека. Инструменты, материалы и принадлежности для выполнения чертежей. Правила оформления чертежей. Линии чертежа. Форматы. Рамки. Штампы. Чертежный шрифт.

Тема 2. Чертежи в системе прямоугольных проекций.

*Основные теоретические сведения*

Проецирование общие сведения. Проецирование предмета на две взаимно перпендикулярные плоскости. Проецирование предмета на три взаимно перпендикулярные плоскости проекций. Составление чертежей по разрозненным изображениям. Расположение видов на чертеже. Местные виды.

Тема 3. Аксонометрические проекции. Технический рисунок. Эскизы.

*Основные теоретические сведения*

Построение аксонометрических проекций. Косоугольная фронтальная диметрическая и прямоугольная проекции. Аксонометрические проекции предметов, имеющих круглые поверхности. Технический рисунок. Эскизы. Выполнение эскизов деталей.

Тема 4. Чтение и выполнение чертежей

*Основные теоретические сведения*

Анализ геометрической формы предмета. Чертежи и аксонометрические проекции геометрических тел. Понятие «вид» и правила расположения видов на чертежах. Решение занимательных задач. Проекции вершин, ребер и граней предмета.

Тема 5. Чтение строительных чертежей

 Основные особенности строительных чертежей. Условные изображения на строительных чертежах. Порядок чтения строительных чертежей.

Раздел 2. Технология ведения дома.

*Элементы домашней экономики*

*Теоретические сведения.* Понятие «семья». Роль семьи в госу­дарстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное пред­принимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы се­мейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социаль­ные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирами­да потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классифика­ция покупок. Анализ необходимости покупки. Потребитель­ский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи серти­фикации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды тор­говых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Инфор­мация, заложенная в штрихкоде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сба­лансированный, дефицитный, избыточный. Структура семей­ного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды дохо­дов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рацио­нальное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расход­ная книга.

Способы сбережения денежных средств.

Источники доходов школьников. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях пред­принимательства. Правила расчета стоимости продукции садо­вого участка.

**Раздел 3. Кулинария**

Тема 1.Технология приготовления пищи.

*Основные теоретические сведения*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Тема 2. Заготовка продуктов.

*Основные теоретические сведения*

Способы консервирования фруктов и ягод. Понятие "пастеризация и стерилизация" при консервировании. Технология консервирования. Т.Б.

Стерилизация в промышленных и домашних условиях.консервирование фруктов, ягод и овощей для детского и диетического питания. Условия максимального сохранения витаминов в компотах, сроки хранения. Бланширование фруктов и укупорка.

Практическая работа: Первичная обработка фруктов и ягод для консервирования. Бланширование и укупорка заготовок.

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

Тема 1. Рукоделие и художественные ремёсла

*Основные теоретические сведения.*

Декорирование в стиле "декупаж". Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике "декупаж". Сырьё, материалы и приспособления. Т.Б.

Технология декорирования изделия.

Поэтапное изготовление изделия. Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия.

Окончательная обработка изделия. Уход в процессе эксплуатации.

Тема 2. Элементы материаловедения

*Основные теоретические сведения.*

Синтетические волокна. Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани.

**Раздел 5. Электротехнические работы**

Тема 1. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.*

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки

волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Пути экономии электрической энергии в быту.

Практическая работа.

Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, др. электр. бытов. прибор..

 Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Тема3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

*Теоретические сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование**

Тема 1. Сферы современного производства и их составляющие

*Основные теоретические сведения*

Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

 Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

*Теоретические сведения.* Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психограмма профессии.

Тема 3. Пути получения профессионального образования

*Основные теоретические сведения*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Здоровье и выбор профессии.

 Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

**Раздел 6. Дизайн пришкольного участка.**

*Основные теоретические сведения*

Дизайн пришкольного участка. Способы обустройства пришкольного участка.элементы декоративного оформления участка: газоны, альпийские горки, цветочные бордюры.

Основные стили садовопаркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов.

Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка.

Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция)

**Раздел 7. Технологии творческой и проектной деятельности**

Технологический этап проекта. Обоснование выбора материалов и инструментов для работы. Правила безопасной работы с инструментами. Экологичность проекта. Технологическая карта изготовления изделия. Расчет себестоимости изделия. Конструкторский этап проекта. Разработка чертежей и эскизов для изготовления изделия. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Правила техники безопасности. Санитарно-гигиенические требования.

Технология изготовления изделия.

Изготовление изделия. Контроль качества.

Экологическое обоснование. Экономическое обоснование. Реклама. Самооценка.

*Защита проекта*

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, формулировка конкретной задачи, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической карты изготовления изделия, экономического расчета Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.