

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №22
имени Героя Советского Союза П.Т. Пономарева»**

«Рассмотрено» Руководитель МО Садыкова Н. И. <i>Н.И. Садыкова</i> Протокол № <u>1</u> от <u>29.08</u> 20 <u>19</u>	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МОУ «СОШ №22» г. Саратов Аброськина Е.Г. <i>Е.Г. Аброськина</i> <u>29.08</u> 20 <u>19</u>	«Утверждаю» Директор МОУ СОШ №22 г. Саратов Микитчук Ж.Н. <i>Ж.Н. Микитчук</i> Приказ № _____ от « _____ » _____ 20 г.
--	---	---

**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»**

Уровень обучения - **основное общее образование (5–8 класс)**
к учебникам Н. В. Сеница В. Д. Симоненко.
– М. : Вентана-Граф, 2014 ФГОС.

Рассмотрено на заседании
методического объединения

№ 1 от
29 08 2019 г.

**Саратов
2019-2020 учебный год**

Раздел I. Планируемые предметные, метапредметные и личностные результаты освоения предмета «Технология» на уровне основного общего образования.

Личностные результаты:	<ul style="list-style-type: none">• Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;• Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;• Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;• Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;• Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;• Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;• Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;• Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;• Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;• Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; • Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
-------------------------------	--

<p>Метапредметные результаты:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности; • Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; • Определение адекватных имеющимся организованным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; • Комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; • Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; • Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; • Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; • Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; • Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; • Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм. Эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; • Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
<p>Предметные результаты:</p>	<p><i>В познавательной сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; • Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; • Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; • Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; • Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; • Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов; • Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального профиля;
- Выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского

	<p>проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда; • Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ; • Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды; • Участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; <p><i>В коммуникативной сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации; • Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями; • Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом; • Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; <p><i>В физиолого-психологической сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; • Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований; • Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.
--	---

Раздел II. Содержание учебного предмета «Технология»
Направление «Технологии ведения дома»
5 класс (70 часов)

№ п\п	Название раздела, темы	Содержание раздела, темы
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)	<p>Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)</p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни.</p> <p>Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.</p> <p>Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.</p> <p>Проектирование кухни на ПК</p> <p>Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Нахождение и представление информации об устройстве современной кухни. Планирование кухни с помощью шаблонов и ПК</p>
2	Раздел «Электротехника» (1 ч)	<p>Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Нахождение и представление информации об истории электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
3	Раздел «Кулинария» (14 ч)	<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.</p> <p>Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Владение навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организация рабочего места. Определения набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивание безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.</p> <p>Тема «Физиология питания» (1 ч)</p>

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Тема «Бутерброды и горячие напитки»
(2 ч)**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных

		<p>овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p>
4	<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)</p>	<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч) Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p> <p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p>Тема «Швейная машина» (4 ч) Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с</p>

		<p>неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p> <p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)</p>
5	<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>	<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)</p> <p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>

		<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)</p> <p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p> <p>Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>
6	<p>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (23ч)</p>	<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>

**Направление «Технологии ведения дома»
6 класс (70 часов)**

№ п\п	Название раздела, темы	Содержание раздела, темы
-------	------------------------	--------------------------

1	<p>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч)</p>	<p>Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч) 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</p> <p>Тема «Комнатные растения в интерьере» (2 ч) Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник</p>
2	<p>Раздел «Кулинария» (14 ч)</p>	<p>Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (4 ч) Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p> <p>Тема «Блюда из мяса» (4 ч) Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам</p> <p>Тема «Блюда из птицы» (2 ч) Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы.</p>

		<p>Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p> <p>Тема «Заправочные супы» (2 ч) Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p> <p>Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду» (2 ч) Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>
3	<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)</p>	<p>Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч) Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон</p> <p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) 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</p> <p>Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч) 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</p> <p>Тема «Швейная машина» (2 ч) Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p> <p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (12 ч) Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.</p>

		<p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия</p>
4	<p>Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)</p>	<p>Тема «Вязание крючком» (4 ч)</p> <p>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. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий</p> <p>Тема «Вязание спицами» (4 ч)</p> <p>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</p>

5	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (23ч)	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21ч) Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Знакомство с примерами творческих проектов шестиклассников. Определение цели и задачи проектной деятельности. Изучение этапов выполнения проекта. Выполнение проекта по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнение проекта по разделу «Кулинария». Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнение проекта по разделу «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.
---	---	---

**Направление «Технологии ведения дома»
7 класс (70 часов)**

№ п\п	Название раздела, темы	Содержание раздела, темы
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(4 ч)	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2ч) Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер Тема «Гигиена жилища» (2 ч) Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки
2	Раздел «Электротехника» (2 ч)	Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч) Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор
3	Раздел «Кулинария» (12 ч)	Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов» (2 ч) Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные

		<p>продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов</p> <p>Тема «Изделия из жидкого теста» (2 ч) Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p> <p>Тема «Виды теста и выпечки» (4 ч) Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p> <p>Тема «Сладости, десерты, напитки» (2 ч) Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу</p> <p>Тема «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет» (2 ч) Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК</p>
4	<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 20 часов</p>	<p>Тема «Свойства текстильных волокон» (2 ч) Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон</p> <p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч) Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки</p>

		<p style="text-align: center;">Тема «Моделирование швейных изделий» (2 ч)</p> <p>Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета</p> <p style="text-align: center;">Тема «Швейная машина» (2ч)</p> <p>Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей</p> <p style="text-align: center;">Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p> <p>Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой- молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно- тепловая обработка изделия</p>
5	<p>Раздел «Художественные ремёсла» (12ч)</p>	<p style="text-align: center;">Тема «Ручная роспись тканей» (4 ч)</p> <p>Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани</p> <p style="text-align: center;">Тема «Вышивание» (8 ч)</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.</p>

		Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица
6	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)	<p align="center">Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (20ч)</p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>

**Направление «Технологии ведения дома»
8 класс (35часов)**

№ п\п	Название раздела, темы	Содержание раздела, темы
1	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)	<p align="center">Тема «Экология жилища» (2 ч)</p> <p>Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища</p> <p align="center">Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч)</p> <p>Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод</p>
2	Раздел «Электротехника» (12 ч)	<p align="center">Тема «Бытовые электроприборы» (6 ч)</p> <p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные</p>

		<p>приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p> <p>Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 часа)</p> <p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p> <p>Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2ч)</p> <p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>
3	Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	<p>Тема «Бюджет семьи» (6 ч)</p> <p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>
4	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	<p>Тема «Сферы производства и разделение труда» (2 ч)</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника</p> <p>Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч)</p> <p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии</p>

5	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (9 ч)	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта
---	---	--

Раздел III. Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
5 класс (70 часов)

№	Тема урока	Количество часов на изучение темы	Календарные сроки	
			План	Факт
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности – 23 час Исследовательская и созидательная деятельность – 2 часа				
1	Инструктаж по охране труда. Что такое творческие проекты.	1		5А 5Б
2	Этапы выполнения проекта.	1		5А 5Б
Технология домашнего хозяйства – 2 часа. Электротехника – 1 час Исследовательская и созидательная деятельность – 3 часа				
3 4	Интерьер и планировка кухни-столовой	2		5А 5Б
5	Бытовые электроприборы на кухне	1		5А 5Б
6-8	Творческий проект «Планирование кухни-столовой». Защита проекта.	3		5А 5Б
Кулинария – 14 часов Исследовательская и созидательная деятельность – 4 часа				
9	Санитария и гигиена на кухне.	1		5А 5Б
10	Физиология питания	1		5А 5Б
11	Технология приготовления бутербродов.	1		5А 5Б
12	Технология приготовления горячих напитков	1		5А 5Б
13- 14	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		5А 5Б

15-18	Блюда из овощей и фруктов	4		5А 5Б
19-20	Технология приготовления блюд из яиц.	2		5А 5Б
21-22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2		5А 5Б
23-26	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Защита проекта.	4		5А 5Б
Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа Исследовательская и созидательная деятельность – 6 часов				
27-30	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4		5А 5Б
31-34	Конструирование швейных изделий	4		5А 5Б
35-38	Швейная машина	4		5А 5Б
39-48	Технология изготовления швейных изделий	10		5А 5Б
49-54	Творческий проект «Наряд для завтрака». Защита проекта.	6		5А 5Б
Художественные ремесла – 8 часов Исследовательская и созидательная деятельность – 8 часов				
55-56	Декоративно – прикладное искусство.	2		5А 5Б
57-58	Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства.	2		5А 5Б
59-62	Лоскутное шитье.	4		5А 5Б
63-70	Технология изготовления лоскутного изделия. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни – столовой». Защита проекта.	8		5А 5Б

Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
6 класс (70часов)

№	Тема урока	Количество часов на изучение темы	Календарные сроки	
			План	Факт
Технология домашнего хозяйства – 3 часа				
Технология творческой и опытнической деятельности – 3 часа				
1	Интерьер жилого дома	1		6А 6Б
2-3	Комнатные растения в интерьере	2		6А 6Б
4-6	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	3		6А 6Б
Кулинария – 14 часов				
Технология творческой и опытнической деятельности – 2 часа				

7-10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4		6А 6Б
11-14	Блюда из мяса	4		6А 6Б
15-16	Блюда из птицы	2		6А 6Б
17-18	Заправочные супы	2		6А 6Б
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2		6А 6Б
21-22	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	2		6А 6Б
Создание изделий из текстильных материалов – 22 часа Технология творческой и опытнической деятельности – 10 часов				
23-24	Свойства текстильных материалов	2		6А 6Б
25-28	Конструирование швейных изделий	4		6А 6Б
29-30	Моделирование швейных изделий	2		6А 6Б
31-32	Швейная машина	2		6А 6Б
33-44	Технология изготовления швейных изделий	12		6А 6Б
45-54	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	10		6А 6Б
Художественные ремесла – 8 часов Технология творческой и опытнической деятельности – 8 часов				
55-58	Вязание крючком	4		6А 6Б
59-62	Вязание спицами	4		6А 6Б
63-66	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	8		6А 6Б
67-70	Резервные уроки			

Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
7 класс (68 часов)

№	Тема урока	Количество часов на изучение темы	Календарные сроки	
			План	Факт
Технология домашнего хозяйства – 4 часа				
Электротехника – 2 часа				
Технология творческой и опытнической деятельности – 4 часа				
1-2	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2		7А 7Б
3-4	Гигиена жилища	2		7А 7Б
5-6	Бытовые электроприборы	2		7А 7Б
7-10	Творческий проект «Умный дом»	4		7А 7Б
Кулинария – 12 часов				
Технология творческой и опытнической деятельности – 4 часа				
11-12	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2		7А 7Б
13-14	Изделия из жидкого теста	2		7А 7Б
15-18	Виды теста и выпечки	4		7А 7Б
19-20	Сладости, десерты, напитки	2		7А 7Б
21-22	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2		7А 7Б
23-26	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	4		7А 7Б
Создание текстильных материалов – 20 часов				
Технология творческой и опытнической деятельности – 8 часов				
27-28	Свойства текстильных материалов	2		7А 7Б
29-32	Конструирование швейных изделий	4		7А 7Б
33-34	Моделирование швейных изделий	2		7А 7Б
35-36	Швейная машина	2		7А 7Б
37-46	Технология изготовления швейных изделий	10		7А 7Б
47-54	Творческий проект «Праздничный наряд»	8		7А 7Б
Художественные ремесла – 12 часов				
Технология творческой и опытнической деятельности – 4 часов				
55-58	Ручная роспись тканей	4		7А 7Б

59-66	Вышивание.	8		7А 7Б
67-68	Творческий проект «Подарок своими руками»	2		7А 7Б

Календарно-тематическое планирование
Направление «Технологии ведения дома»
8 класс (35 часов)

№	Тема урока	Количество часов на изучение темы	Календарные сроки	
			План	Факт
Технология домашнего хозяйства – 4 часа				
1-2	Экология жилища	2		8А 8Б
3-4	Водоснабжение и канализация в доме	2		8А 8Б
Электротехника – 12 часов				
5-10	Бытовые электроприборы	6		8А 8Б
11-14	Электромонтажные и сборочные технологии	4		8А 8Б
15-16	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2		8А 8Б
Семейная экономика – 6 часов Технология творческой и опытнической деятельности – 4 часа				
17-22	Бюджет семьи	6		8А 8Б
23-26	Творческий проект «Семейный бюджет»	4		8А 8Б
Современное производство и профессиональное самоопределение – 4 часа Технология творческой и опытнической деятельности – 4 часов				
27-28	Сферы производства и разделение труда	2		8А 8Б
29-30	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2		8А 8Б
31-35	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	4		8А 8Б

Цифрову провайдера

№ _____ листак

Директор МОУ «СОШ № 22»

Ж.Н.Микитчук
Ж.Н.Микитчук

