МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ – СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17

Сальникова Галина Ивановна

Подписан: Сальникова Галина Ивановна
DN: ИНН=502002696670, СНИЛС=03305144296, E=klin_school_17@mail.ru, C=RU, S=Московская область, L=ГОРОД КЛИН, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17, G=Галина Ивановна, SN=Сальникова, CN=Сальникова Галина Ивановна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-08-30 14:51:37
Foxit Reader Версия: 9.7.2

Приложение к ООП ООО
Приказ от 16.06.2021г. №49-1/О

Утверждаю
Директор МОУ-СОШ №17
_____/Г.И.Сальникова/
«30» августа 2021 г.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов

Составители: учителя технологии Засорина Е.А., Ряполова И.Ю.

г. Клин
Московская область

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе программы "Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В М. Казакевича и др. 5-9 классы", программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд».Автор О.А. Кожина Программа 5-8 классы. М: Издательский центр « Дрофа»2016г, программы основного общего образования «Технология. Технический труд» Автор В. М. Казакевич, М: Издательский центр « Дрофа»2016г. "Рабочая программа к лини УМК Е. С. Глозмана, О. А. Кожиной, Ю. Л. Хотунцева. Технология 5-9 классы" авторы Е. С. Глозман, Е. Н. Кудаковаи в соответствии с ООП ООО МОУ-СОШ №17. Для 5х классов программа представлена в 2х вариантах. Вариант А программы составлена на основе программы "Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В М. Казакевича и др. 5-9 классы". Вариант Б составлен на основе "Рабочая программа к лини УМК Е. С. Глозмана, О. А. Кожиной, Ю. Л. Хотунцева. Технология 5-9 классы" авторы Е. С. Глозман, Е. Н. Кудакова.

Учебники:

Кожина О.А., Глозман Е.С., Глозман А.Е. Технология. 5 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2020

В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова, Е. Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е. Н. Максимова. Технология. 5 класс. Просвещение, М:, 2020

В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова, Е. Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е. Н. Максимова. Технология. 6 класс. Просвещение, М:, 2020

Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2018

Казакевич В.М., Молева Г.А. Технология. Технический труд. 7 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2018

Кожина О.А., Маркуцкая С.Э., Рыкова Н.Б. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2018

Казакевич В.М., Молева Г.А., Афонин И.В. Технология. Технический труд. 8 класс.ДРОФА, корпорация "Российский учебник", М:, 2018

В соответствие с учебный планом в 5-7 классах на изучение предмета отводится по 2 часа в неделю, 68 часов в год, в 8 классе – 1 час в неделю, 34 часа в год.

Согласно Уставу МОУ-СОШ № 17 промежуточная аттестация – это оценка качества усвоения обучающимися объёма содержания общеобразовательных программ за учебный год и учебный период, которая проводится на уроках технологии в форме тестирования.

Цели изучения ученого предмета «Технология»:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачиизучения ученого предмета «Технология»:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или обественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценостно-смысловой, проектно-исследовательской).

Планируемые результаты изучения предмета.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка и умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам)

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или т рудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция;

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

технологии обработки конструкционных и поделочных материалов. Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*
- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

Электротехника. Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические 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 электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.*

Кулинария. Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов 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;*

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, региональных 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 норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; 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 региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *планировать профессиональную карьеру;*
- *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*
- *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*
- *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

Содержание программы.
5 класс (вариант А)

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности(2 ч.)

Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений.

Раздел 2. Производство(2 ч.)

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.

Практические работы. Составление рациональных перечней потребительских благ для современно- го человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Раздел 3. Технология(2 ч.)

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Раздел 4. Техника (10 ч.)

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (10 ч.)

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические мате- риалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (10 ч.)

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной об- работки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Практические работы. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии(8ч)

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера- туре об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования информации (6 ч.)

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

Практические работы. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Раздел 9. Технологии растениеводства (10 ч)

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практические работы. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Раздел. 10. Технологии животноводства (2ч)

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Человек как объект технологии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Раздел. 11. Социальные технологии (6ч)

Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

5 класс (вариант Б)

1. Введение в технологию (6ч)

Преобразующая деятельность человека и технологии. Проектная деятельность и проектная культура. Основы графической грамоты.

Практическая работа. Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки

2. Техника и техническое творчество (4 ч)

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Техническое конструирование и моделирование.

Практическая работа. Конструирование воздушного змея.

3. Технология получения и преобразования древесины и древесных материалов (2 ч.)

Столярно-механическая мастерская. Характеристика дерева и древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы. Технологический процесс конструирования и изготовления изделий из древесины. Разметка, пиление и зачистка заготовок из древесины. Строгание, сверление и соединение заготовок из древесины.

Лабораторно-практические работы

1. Определение пород и пороков древесины.
2. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов.

4. Технология получения и преобразования текстильных материалов (20 ч.)

Текстильные волокна. Производство ткани. Технологии выполнения ручных швейных операций. Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Швейные машины. Устройство и работа бытовой швейной машины. Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков.

Практическая работа.

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.
5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
6. Выполнение образцов машинных швов.
7. Изготовление наволочки на диванную подушку.

5. Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч.)

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Основы рационального питания. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

Практические работы.

1. Приготовление блюд из яиц к завтраку.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
3. Приготовление блюд из овощей.

Лабораторно-практические работы.

1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.
2. Определение доброкачественности яиц.

6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч.)

Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Художественное выжигание. Домовая пропильная резьба. Вышивание. Технология отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технология отделки изделий в технике узелкового батика.

Практические работы.

1. Выполнение вышивки простыми швами.
2. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика.

7. Технологии ведения дома (4 ч)

Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни. Оформление кухни.

Практическая работа.

1. Планирование интерьера кухни (или столовой)

8. Современные и перспективные технологии (4 ч)

Промышленные и производственные технологии. Технологии машиностроения и получения материалов с заданными свойствами.

9. Электротехнические работы. Введение в робототехнику. (4 ч)

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая цепь. Роботы. Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.
Практические работы.
1. Сборка простейшей электрической цепи из деталей электрического конструктора.
2. Модель аппарата Морзе.
3. Изучение работы логических элементов на примере электрических цепей.
10. Технологии творческой, проектнонй и исследовательской деятельности (6 ч.)

6 класс

1. Методы и средства творческой проектной деятельности (4 ч.) Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.
Практические работы.Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда
2. Основы производства (4 ч.)Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительноесырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда.Информация как предмет труда.
Практические работы.Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметовтруда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовкарефератов.
3. Современные и перспективные технологии (10 ч.)Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объектысоциальных технологий как предмет труда.Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.
Практические работы.Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение техническихрисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.
4. Элементы техники и машин (6 ч.)Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем(машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.
Практические работы.Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органовразличных видов техники.Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей дляпростых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесныхматериалов, текстильных материалов, чёрных и цветных металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПОсоответствующего профиля.
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 ч.)Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручнымиинструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмассручными инструментами. Основные технологии механической обработкистроительных материалов ручными инструментами.
Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительныхматериалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильныхматериалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции изстроительных материалов.

Практические работы.Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.Изготовление изделий из папье-маше.Практические работы по обработке текстильных материалов изнатуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.Изготовление проектных изделийиз ткани и кожи.
6. Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч.)Основы рационального (здорового) питания. Технология производствамолока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технологияпроизводства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологияприготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и приготовление блюд из них.
Практические работы.Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определениедоброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом иэкспресс-методомхимического анализа.Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 ч.)Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловойэнергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.
Практические работы.Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергиии их испытание.
8. Технологии получения, обработки и использования информации. (6 ч.)Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы каксредство кодирования информации.
Практические работы.Чтение и запись информации различными средствами её отображения.
9. Технологии растениеводства (6 ч.)Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырьядикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущихрастений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.
Практические работы.Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущихрастений.Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владениеметодами переработки сырья дикорастущих растений.
10. Технологии животноводства (3 ч.)Технологии получения животноводческой продукции и её основныеэлементы. Содержание животных — элемент технологии производстваживотноводческой продукции.
Практические работы.Реферативное описание технологии разведения комнатных домашнихживотных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.
11. Социальные технологии (6 ч.)Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структурапроцесса коммуникации.
Практические работы. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

7 класс
Раздел 1
Кулинария (10 ч)
Тема 1. Физиология питания (2ч)
Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продуты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.
Тема 2. Изделия из теста (4 ч)
Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.
Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений дляизделий из теста.
Пельмени и вареники.
Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.
Практические работы
1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3.Приготовление вареников.
Тема 3. Сладкие блюда и десерты. (2 ч)
Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.
Практические работы.
Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.
Тема 4. Заготовка продуктов. (2 ч)
Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.
Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).
Практические работы
1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)
Тема 1.Элементы материаловедения. (2 ч)

Химические волокна. Технология производства исвойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения. (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия. (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то
чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий:
ветровка, ночная сорочка,
блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме.

Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища. (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы. (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

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

Практические работы.

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Раздел 5. Индустриальные технологии (6 ч)

Тема 1. Ремонтно-отделочные работы. (2ч)

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды обойных клеев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Практические работы.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.
Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Тема 2. Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов. (2 ч)

Строение древесины. Технологические и декоративные свойства древесины. Зависимость области применения древесины от ее свойств. Правила сушки и хранения древесины. Профессии, связанные с созданием изделий из древесины и древесных материалов.
Практические работы
1.Выбор породы древесины, вида пиломатериалов и заготовок для изготовления изделия с учетом основных технологических и декоративных свойств, минимизации отходов.
Тема3. Технология изготовления изделий из металла. (2 Ч)
Металлы и сплавы, их механические свойства. Виды термообработки. Основные способы изменения свойств метал лов и сплавов.
Профессии, связанные с созданием изделий из металлов.

Творческие проекты. (10 ч)

Подготовительный этап: выбор и обоснование темы проекта, историческая и техническая справки, оформление списка литературы.
Конструкторский этап: конструкторские задачи, выбор рациональной конструкции, основы композиции, конструкторская документация.
Технологический этап: план работы по изготовлению изделия, технологические задачи, выбор инструментов и технологии изготовления, технологическая документация.
Этап изготовления изделия: организация рабочего места, выполнение технологических операций, культура труда.
Заключительный этап: экономическое и экологической обоснование; выбор формы рекламы и сбыта; выводы по итогам работы, отчет по проекту, защита проекта.
Практические работы.
Составление индивидуальной программы исследовательской работы.
Выбор объекта проектирования, выявление потребности в изделии и обоснование темы проекта, сбор и обработка необходимой информации, составление исторической и технической справки. Выбор рациональной конструкции изделия. Разработка конструкторской документации, выполнение графического изображения проектируемого изделия. Изготовление изделия. Экономическое и экологическое обоснование проекта, разработка рекламного проспекта изделия. Выводы по итогам работы, оформление отчета о проделанной работе, защите проекта.
1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)
Разделы программы "Электротехнические работы", "Индустриальные технологии" изучаются в рамках сетевого взаимодействия с МОУ-СОШ №16

8 класс

Раздел 1. Кулинария (6ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (1 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Тема 4. Сервировка стола (1 ч)

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов. (2 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия (4 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Чтение чертежа плечевого изделия. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в

зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование плечевого изделия. Выкройка из журнала мод

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия и втачного рукава в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование плечевого изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом. (8 ч)

Технология изготовления блузки с втачным рукавами. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки блузки на ткань. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя. Подготовка блузки к примерке. Проведение примерки. Пошив изделия. Режим влажно-тепловой обработки. Окончательная обработка изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки плечевых швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: блузка, ветровка, платье.

Тема 3. Рукоделие (5 ч)

Фелтинг-художественный войлок. История валяния. Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. (2 ч)

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

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений. (2 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта *и* отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных

работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

Тема 1. Профессиональное самоопределение (3 ч)

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессий. Профессиональная пригодность.

Практические работы

1. Выбор направления дальнейшего образования.
2. Определение сферы интересов.
3. Определение темперамента.
4. Составление жизненного и профессионального плана.

Творческие проекты (3 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование.
5 класс (вариант А) (по программе Казакевича В. М.)

Разделы и темы	Количество часов по программе	По моему
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	**4**	**2**
Творчество и проектная деятельность	4	2
2. Производство	**4**	**2**
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4	2
3. Технология	**6**	**2**
Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств	6	2
4. Техника	**6**	**10**
Техника, ее разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж.	6	10

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов	**8**	**10**
Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация	8	10
6. Технологии обработки пищевых продуктов	**8**	**10**
Рациональное питание. Технологии обработки овощей.	8	10
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	**6**	**8**
Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн.	6	8
8. Технологии получения, преобразования и использования информации	**6**	**6**
Информация и ее виды	6	6
9. Технологии растениеводства	**8**	**10**
Культурные растения и агротехнологии	8	10
10.Технологии животноводства	**6**	**2**
Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека	6	2
11.Социальные технологии	**6**	**6**
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	6	6
ИТОГО	**68**	**68**

5 класс (вариант Б) (по программе Глозман Е. С., Кожина О. А. Вариант Б)

Разделы	Количество часов
Введение в технологию	**6**
Техника и техническое творчество	**4**
Современные и перспективные технологии	**2**
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов	**2**
Технологии получения и преобразования текстильных материалов	**20**
Технологии обработки пищевых продуктов	**14**
Технологии художественно-прикладной обработки материалов	**6**
Технологии ведения дома	**4**
Электротехнические работы, автоматика и робототехника	**6**
Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности	**4**
ИТОГО	**68**

Тематическое планирование.
6 класс (по программе Казакевича В. М.)

Разделы и темы	Количество часов по программе
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	**4**
Этапы проектно деятельности	4
2. Основы производства	**4**

Производство и труд как его основа	2
Предметы труда	2
3. Современные и перспективные технологии	**10**
Признаки технологии	2
Технологическая документация	8
4. Элементы техники и машин	**6**
Технические системы и их рабочие органы	2
Конструкционные составляющие технических систем	4
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	**12**
Технологии ручной механической обработки материалов	6
Технологии ручной обработки материалов	6
6. Технологии обработки пищевых продуктов	**8**
Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов	4
Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий	4
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	**3**
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	2
Передача и аккумулирование тепловой энергии	1
8. Технологии получения, преобразования и использования информации	**6**
Способы и средства отображения информации	6
9. Технологии растениеводства	**6**
Дикорастущие растения, используемые человеком	2
Технологии использования дикорастущих растений	4
10.Технологии животноводства	**3**
Основные технологии животноводства	1
Содержание животных	2
11.Социальные технологии	**6**
Виды социальных технологий	2
Технологии коммуникации	4
ИТОГО	**68**

Тематическое планирование 7-8 класс (по программе Кожиной О. А.)

Разделы и темы		7 класс	8 класс
Кулинария		**10**	**6**
1.	Физиология питания	2	1
2.	Сервировка стола. Этикет		1
3.	Изделия из теста.	4	
4.	Сладкие блюда и десерты.	2	
5.	Блюда из птицы.		1

6. Блюда национальной кухни		1
7. Заготовка продуктов	2	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	**36**	**18**
1. Элементы материаловедения	2	
2. Элементы машиноведения	2	
3.Конструирование и моделирование рабочей одежды	8	4
4. Технология изготовления рабочей одежды	14	8
5. Художественные ремёсла	10	6
Технология ведения дома	**4**	**4**
1.Оформление интерьера комнатными растениями. Электроосветительные приборы.	4	
2. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов		2
3. Ремонт помещений		2
Индустриальные технологии	**6**	**3**
1. Ремонтно-отделочные работы.	2	
2. Технология изготовления изделий из древесных и поделочных материалов	2	1
3. Технология изготовления изделий из металла	2	1
4. Ремонтно-отделочные работы.		1
Электротехнические работы.	**2**	**1**
Технологии творческой и опытнической деятельности	**10**	**2**
Исследовательская и созидательная деятельность	10	2
Всего	**68**	**34**

Согласовано
Протокол заседания методического объединения учителей
предметов художественно-эстетического цикла
от "_27__"_08_2021г. №_1_

Согласовано
Зам. директора по УВР
_____Г. Б. Перфилова
от "_30__"__08__2021 г.