

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Новосибирска  
«Средняя общеобразовательная школа №218»

«Рассмотрено»

на заседании МО  
учителей О.И.С.С.

Руководитель МО  
С.И. Курашева Р.А.

Протокол МО  
№ 1 от «24» августа 2021 г.

«Согласовано»

Заместитель  
директора по УВР  
А.Т. Волошко /  
«30» 08 2021 г.

«Утверждено»

Директор МАОУ СОШ №218  
С.И. Курашева /

Приказ  
№ 87 от «31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**основное общее образование**

(уровень общего образования)

**учебный предмет «Технология» (модули «Технология обработки материалов»,  
«Технология обработки пищевых продуктов», «Растениеводство»)**

(название учебного предмета, курса, модуля (дисциплины))

**5-8 класс**

(параллели, классы, где реализуется программа)

**2020-2024 учебный год**

(срок реализации программы)

	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	Всего
в год	68	68	68	34	238
в неделю	2	2	2	1	

Программа составлена в соответствии с ФГОС ООО

Составитель / Разработчик:

Лукьянова И.Н., учитель высшей квалификационной категории

Коледа А.А. учитель технологии

Трубин Д.В. учитель технологии

Лыткин М.А. учитель технологии

Утверждена на заседании  
педагогического совета

Протокол № 1  
от «31» 08 2021 г.

2020-2021 учебный год

г. Новосибирск

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

### Личностные результаты:

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа).

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность к осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам.

5. Сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.

6. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах.

7. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции).

8. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

9. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

### Метапредметные результаты

#### Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;

- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;

- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.

Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- выделять явление из общего ряда других явлений;

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);

- выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.

Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

## **8. Смысловое чтение.**

Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

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

Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
- критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;

- выделять общую точку зрения в дискуссии;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
- отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
- использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**Предметные результаты** освоения курса технологии на уровне основного общего образования предполагают, что у учащегося сформированы:

**Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»**

**5 класс:**

**Ученик научится:**

- специальным общетехническим знаниям и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов;

- 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.

**Ученик 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;

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

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

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячей жидкостью, проводить первичную обработку овощей.

**6 класс:**

**Ученик научится:**

- специальным общетехническим знаниям и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов;

- овладеет навыками ведения домашнего хозяйства;

- познакомится с основными профессиями пищевой промышленности.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять санитарно-гигиеническим требованиям к помещению кухни;

- выполнять первичную и тепловую обработку крупы, рыбы;

- технологии приготовления молочной каши;

- определять свежесть рыбы органолептическим методом; определять готовность блюд из рыбы; узнают правила оказания первой помощи при порезах, ушибе, поражении электрическим током;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

- определять по таблице суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах;

- определять качества молочных продуктов по сроку годности;

- подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы;

- 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.

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

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

**7 класс:**

**Ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

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

**Ученик 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;

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

**Модуль «Технология обработки материалов»**

**5 класс**

**Ученик 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.

**Ученик 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.

**6 класс**

**Ученик научится:**

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями;

- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;

- выполнять на универсальной швейной машине обтачные швы;

- читать и строить чертёж швейного изделия, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия.

**Ученик получит возможность научиться:**

- 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 показаниям;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

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

**7 класс**

**Ученик 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;

- 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.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

- 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.

**Модуль**

**8 класс**

**Модуль «Семейная экономика»**

**Ученик научится:**

- целостному представлению об обществе и о человеке, о сферах и областях экономической жизни, механизмах и регуляторах хозяйственно – экономической деятельности людей; знаниям ряда ключевых экономических понятий, базовых для школьного экономического образования, умению объяснять с их позиций явления социальной действительности;

- знаниям, умениям и ценностным установкам, необходимым для сознательного выполнения подростками основных социальных ролей в пределах своей дееспособности;

- умениям находить нужную экономическую информацию в различных источниках; адекватно ее воспринимать, применяя основные обществоведческие и экономические термины и понятия;

- преобразовывать в соответствии с решаемой задачей (анализировать, обобщать, систематизировать, конкретизировать имеющиеся данные, соотносить их с собственными знаниями).

- умению взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, участвовать в дискуссии, аргументировать собственную точку зрения.

**Ученик получит возможность научиться:**

- *давать оценку взглядам, подходам, событиям, процессам с позиции одобряемых в современном российском обществе социальных ценностей.*

**Модуль «Технологии домашнего хозяйства и электротехника»**

**Ученик научится:**

- самостоятельно производить простейший ремонт систем горячего и холодного водоснабжения в доме, систем канализации в доме;
- 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 учетом необходимости экономии электрической энергии.

**Ученик получит возможность научиться:**

- *планировать ремонтные работы с указанием материалов, инструментов и оборудования;*
- *ознакомиться с утилизацией сточных вод систем водоснабжения и канализации, с экологическими проблемами, связанные с их утилизацией;*
- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации;*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.*

**Модуль «Технология профессионального выбора»**

**Ученик научится:**

- соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии;
- составлять личный профессиональный план и мобильно изменять его;
- анализировать профессиограммы, информацию о профессиях по общим признакам профессиональной деятельности:
- пользоваться сведениями о путях получения профессионального образования

**Ученик получит возможность научиться:**

- *понимать значение профессионального самоопределения;*
- *разбираться в профессиях и профессиональной деятельности;*
- *структурировать правила выбора профессии;*
- *понять значение творческого потенциала человека, карьеры.*

**Модуль «Основы производства», «Социальные технологии. Маркетинг»**

**Ученик научится:**

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; сравнивать и характеризовать различные транспортные средства
- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

- называть виды социальных технологий; характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий, оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития; определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»; определять потребительную и меновую стоимость товара.

**Ученик получит возможность научиться:**

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

- проводить испытания, анализа, модернизации модели;

- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;

- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

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

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

- оценивать коммерческий потенциал продукта или технологии.

## 2. Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

### Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»

#### Тема. Санитария и гигиена на кухне (1 ч.)

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### Тема. Физиология питания (1 ч.)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

#### Тема. Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

#### Тема. Блюда из овощей и фруктов (4 ч.)

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования 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 пряхных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема. Блюда из яиц (2 ч.)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

#### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (3 ч.)**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч.)**

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

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи и др.

#### **Модуль «Технология обработки материалов»**

##### **Тема. Свойства текстильных материалов (4 ч.)**

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

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного

происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема. Конструирование швейных изделий (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

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

### **Тема. Швейная машина (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий (4 ч.)**

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (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 впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке),

резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Тема. Художественные ремесла (1 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

#### **Тема. Лоскутное шитьё (2 ч.)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров.

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч.)**

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

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Фартук для работы на кухне», «Прихватка», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

#### **Модуль «Деревообработка» (34 часов)**

##### **Тема. Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской (2ч).**

*Теоретические сведения.* Знакомятся с содержанием курса предмета «Технология» в 5 классе. Повторяют правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте.

##### **Тема. Методы и средства творческой проектной деятельности (2ч).**

*Теоретические сведения.* Проектная деятельность. Что такое творчество.

*Практические работы.* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

##### **Тема. Производство, технология, техника, материалы для производства материальных благ (6ч).**

*Теоретические сведения.* Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов, Конструкционные материалы.

*Практические работы.* Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями



техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами.

**Тема. Технологии получения, обработки, преобразования и использования древесных материалов (4ч).**

*Теоретические сведения.* Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

*Практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

**Тема. Графическое изображение деталей и изделий (2ч).**

*Теоретические сведения.* Понятия эскиза, технического рисунка, чертежа.

*Практические работы.* Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

**Тема. Основные технологические операции ручной обработки древесины. Столярные инструменты. Технологии механической обработки. Правила безопасности (16ч).**

*Теоретические сведения.* Ручные инструменты и приспособления. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

*Практические работы.* Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

**Тема. Повторение и обобщение пройденного материала (1ч).**

**6 класс**

**Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» (17 часов)**

**Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч).**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы.* Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

**Тема. Блюда из мяса (4 ч).**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

### **Тема. Блюда из птицы (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Практические работы.* Приготовление блюда из птицы.

### **Тема. Заправочные супы (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практические работы.* Приготовление заправочного супа.

### **Тема. Сервировка стола к обеду (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы.* Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

### **Тема. Творческая проектная деятельность (3 ч).**

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

*Практические работы.* Творческий проект по модулю «Технология обработки пищевых продуктов».

Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного семейного обеда» и др.

## **Модуль «Технология обработки материалов» (17 ч)**

### **Тема. Свойства текстильных материалов (2 ч).**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### **Тема. Конструирование швейных изделий (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Понятие об одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления одежды. Построение чертежа основы изделия.

*Практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия в натуральную величину (проектное изделие).

### **Тема. Моделирование швейных изделий (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Понятие о моделировании одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практические работы.* Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Швейная машина (1 ч).**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание;

соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку).

*Практические работы.* Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель.

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (12 ч).**

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

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

Последовательность изготовления плечевой одежды. Окончательная отделка изделия.

*Практические работы.* Раскрой швейного изделия. Примерка изделия. Обработка узлов изделия, окончательная отделка изделия.

**Тема. Творческая проектная деятельность (2 часа).**

*Практические работы.* Творческий проект по модулю «Технология обработки материалов». Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Наряд для семейного обеда» и др.

**Модуль «Технология обработки древесины» (34 часов)**

**Тема. Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской (2ч).**

*Теоретические сведения.* Знакомятся с содержанием курса предмета «Технология» в 6 классе. Повторяют правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.

**Тема. Техническая и технологическая документация. (1ч).**

*Теоретические сведения.* Конструкторская и технологическая документация.

*Практические работы.* Определить эскизы, схемы, чертежи, маршрутные карты.

**Тема. Физические и механические свойства древесины. (2ч).**

*Теоретические сведения.* Плотность, влажность, твердость, прочность (растяжение, сжатие, изгиб), действующие нагрузки, допустимая прочность, упругость, цвет, запах, свежесрубленная древесина, сушка естественная и искусственная, штабель, сушильная камера, производственная влажность, коробление.

*Практические работы.* Понимать физические и механические свойства древесины, способы определения этих свойств.

**Тема. Технологии ручной обработки материалов. (4ч).**

*Теоретические сведения.* Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Резание, строгание, сверление.

*Практические работы.* Организация рабочего места для столярных работ. Технологии выполнения работ.

**Тема. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами (20ч).**

*Теоретические сведения.* Пиление, строгание, сверление. Инструменты и принадлежности. Правила безопасности при выполнении работ.

*Практические работы.* Правила безопасной работы ручными столярными механическими инструментами. Настройка к работе ручных инструментов.

**Тема. Технологии механического соединения деталей (3ч).**

*Теоретические сведения.* Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием.

*Практические работы.* Определение видов, свойств крепежей.

**Тема. Повторение и обобщение пройденного материала (2ч).**

## **Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» (17 часов)**

### **Тема. Культура питания (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Варианты объектов труда. Кухонная посуда и инвентарь.

### **Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)**

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

*Практические работы.* Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

### **Тема. Изделия из жидкого теста (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практическая работа.* Приготовление блюд из жидкого теста: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога (по выбору).

### **Тема. Виды теста и выпечки (3 часа)**

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

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

*Практическая работа.* Приготовление блюд из пресного слоёного и песочного теста (по выбору).

### **Тема. Сладости, десерты, напитки (2 часа)**

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

*Практическая работа.* Приготовление сладких блюд и напитков.

### **Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 часа)**

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

*Лабораторно – практические и практические работы.* Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (4 часов)**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по модулю «Технология обработки пищевых продуктов». Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд»

### **Модуль «Технология обработки материалов» (17 ч)**

#### **Тема. Текстильные материалы из волокон животного происхождения. (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Лабораторно – практическая работа.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

#### **Тема. Конструирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Понятие об одежде. Виды одежды. Снятие мерок для изготовления одежды. Построение чертежа.

*Практические работы.* Снятие мерок и построение чертежа в натуральную величину.

#### **Тема. Моделирование швейных изделий (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Приёмы моделирования одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и из Интернета.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Моделирование. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### **Тема. Швейная машина (2 часа)**

*Теоретические сведения.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине.

*Практические работы.* Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение образцов с помощью приспособлений к швейной машине.

#### **Тема. Технология изготовления швейных изделий (7 часов)**

*Теоретические сведения.* Технология изготовления швейного изделия. Правила раскладки выкроек изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали.

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

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки швейного изделия. Подготовка и проведение примерки одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки изделия после примерки. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Лабораторно – практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка и проведение примерки изделия. Обработка изделия после примерки. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

#### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельности (2 часов)**

*Практические работы.* Творческий проект по модулю «Технология обработки материалов».

Разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Праздничный наряд».

### **Модуль «Металлообработка» (34 ч)**

#### **Тема. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ (2ч).**

*Теоретические сведения.* Знакомятся с содержанием курса предмета «Технология» в 7 классе. Повторяют правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте.

**Тема. Производство металлов. Технология выплавки металлов (2ч).**

*Теоретические сведения.* Руда, печи для выплавки металлов. Виды металлов.

*Практические работы.* Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов.

**Тема. Свойства металлов. Способы обработки металлов (4ч).**

*Теоретические сведения.* Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

*Практические работы.* Прочность, твердость, упругость, вязкость, пластичность, ковкость, жидкотекучесть, обрабатываемость резанием, свариваемость.

**Тема. Основные технологии обработки металлов ручными инструментами. Станки для обработки металла. (20ч).**

*Теоретические сведения.* Разрезание, сверление, точение, фрезерование, шлифование. Ручные инструменты. Наладка. Правила безопасности труда.

Принципы работы металлообрабатывающих станков.

*Практические работы.* Устройство ножовки по металлу. Ручные механические и электроинструменты, станки. Применение в быту и на производстве.

**Тема. Технологии механического соединения деталей из металлов (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Резьбовое соединение заготовок .

*Практические работы.* Крепежные материалы.

**Тема. Технологии пластического формования металлов. Физико-химические и термические технологии обработки металлов (2ч).**

*Теоретические сведения.* Технологией прокатки получают листовой металл, профилированный металл, трубы, рельсы. Технологияковки металла — это формирование ударами тяжёлого молота из нагретой металлической заготовки детали нужной формы. При штамповке изменяют форму и размеры заготовки с помощью штампа, состоящего из двух деталей.

*Практические работы.* Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.

**Тема. Повторение и обобщение пройденного материала (2ч).**

## 8 класс

**Модуль «Технологии домашнего хозяйства и электротехника» (8ч).**

**Тема. Экология жилища (1 ч).**

*Теоретические сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

**Тема. Водоснабжение и канализация в доме (1 ч).**

*Теоретические сведения.* Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

**Тема. Бытовые электроприборы (1 ч).**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия

электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

### **Тема. Электромонтажные и сборочные технологии (2 ч).**

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

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Чтение простой электрической схемы.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.

### **Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики (2 ч).**

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

### **Модуль «Семейная экономика» (9 ч).**

#### **Тема. Бюджет семьи (5 ч).**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности

для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

### **Тема. Сферы производства и разделения труда (2 ч).**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения предприятия. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Уровни квалификации, уровни образования, уровни оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации, компетентности работника.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

### **Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера (2 ч).**

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

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

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Профессиограмма и психосограмма профессии. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

## **Модуль «Технология профессионального выбора»**

### **Тема. Классификация профессий. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Дневник выбора профессии как форма фиксации данных по курсу «Выбор профессии». Развитие личности и профессиональное самоопределение.

### **Тема. Секреты выбора профессии («Хочу» - «Могу» - «Надо») (1ч)**

*Теоретические сведения.* Профессиональная деятельность как способ самореализации и самоутверждения личности. «Хочу» - склонности, желания, интересы личности; «могу» - человеческие возможности (физиологические и психологические ресурсы личности).

*Практическая часть.* Профориентационные игры и упражнения («Автопортрет», «Выбор» и др.). Просмотр и обсуждение видеоролика «Секреты выбора профессии». Психологическая игра «Моя профессия»; «надо» - потребности рынка труда в кадрах.

### **Тема. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Самооценка и уровень притязаний. Темперамент, его основные свойства и типы. Учет особенностей темперамента при выборе профессии. Характер, основные черты. Роль психических процессов в профессиональном выборе.

### **Тема. Темперамент и его основные понятия и типы. Характер, основные черты. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Внимание, память, мышление. Роль общения в жизни человека. Невербальное общение. Понятие «конфликт». Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Роль жизненных ценностей при выборе профессии.



*Практическая часть.* Запись основных терминов и положений. Определение уровня развития самооценки, уровня притязаний. Определение типа темперамента. Определение стержневых черт характера. Психодиагностика познавательных процессов. Ролевая игра «Поведение в конфликте». Написание мини-сочинения «Как я поступаю в конфликтных ситуациях», «Легко ли со мной общаться?». Тест «Ценностные ориентации»

**Тема. Мой выбор профессий. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о профессии, специальности, должности. Формула выбора профессии. Общий обзор классификации профессий. Типы и классы профессий. Отделы и группы профессий.

**Тема. Новые и самые популярные виды профессий. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Самые новые и интересные профессии. Интересы, склонности. Способности и профессиональная пригодность. Профессионально важные качества. Здоровье и выбор профессии. Понятие профессиограммы.

*Практическая работа.* Проведение профориентационных тестов (ДДО Е.А.Климова, карта интересов А.Е.Голомштока, опросник профессиональных предпочтений Л.Йовайши, методика определения типа личности Дж. Голланда и др.) и запись результатов в дневник выбора профессий. Творческая работа – создание коллажа в группах «Сфера профессии». Определение склонностей и коммуникативно-организаторских способностей. Запись основных терминов и положений. Заполнение таблицы «Мой идеал работника-профессионала». Знакомство с профессиограммами различных профессий. Составление профессиограммы интересующей профессии.

**Тема. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Мотивы и мотивация при выборе профессии. Пирамида потребностей А.Маслоу. Типичные ошибки при выборе профессионального пути. Способы избегания типичных ошибок при выборе профессии.

**Тема. Понятия «рынок труда», «спрос и предложение на рынке труда». Механизм формирования рынка труда. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Понятия «рынок труда», «спрос и предложение на рынке труда». Механизм формирования рынка труда. Специфические черты и современное состояние рынка труда РК. Формирование представлений о современной системе профессионального образования. Пути получения профессионального образования разного уровня. Знакомство с основными условиями и структурными элементами конкретной профессиональной деятельности. Отработка навыков и умений самопрезентации. Схема профессионального развития. Индивидуальный профессиональный план как средство реализации программы личностного и профессионального роста человека. Постановка целей в профессиональном самоопределении. Способы аналитического решения в ситуации профессионального самоопределения. Алгоритм принятия решений. Ступени выбора профессий

*Практическая часть.* Тренинговые упражнения по профориентации. Проведение анкетирования «Выбор образовательного маршрута». Защита проекта «Моя будущая профессия»

**Модуль «Основы производства», «Социальные технологии. Маркетинг» (9ч)**

**Тема. Продукт труда. (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Труд. Предмет труда. Производство. Средства труда. Потребительская стоимость. Предметы одноразового и длительного пользования.

**Тема. Стандарты производства продуктов труда. (2ч)**

*Теоретические сведения.* Стандарт. Виды стандартов. Регулирование государством стандартов на продукты труда.

*Практическая часть.* Разбор заданий и определение видов стандартов.

**Тема. Эталоны контроля качества продуктов труда. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Проверка параметров продукта труда. Эталон.

**Тема. Измерительные приборы контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. (3ч)**

*Теоретические сведения.* Взаимозаменяемость. Контроль линейных размеров, контроль массы, контроль электрических величин, контроль выхода жидкостей и газов. Измерительные приборы.

*Практическая часть.* Определение линейных размеров образцов с помощью слесарной линейки, штангенциркуля и микрометра. Сборка электрической цепи с электролампами в качестве электроприемников. Определение расхода электроэнергии светодиодной лампы и лампы накаливания.

**Тема. Основные категории рыночной экономики. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Нужда. Потребность. Спрос. Товарный ассортимент. Обмен. Виды сделок.

**Тема. Что такое рынок. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Виды обмена. Функции рынка. Виды рынков.

**Тема. Маркетинг как технология управления рынком. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие маркетинга. Функции маркетинга. Виды спроса. Профессии и производство маркетинга.

**Тема. Методы стимулирования сбыта. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Реклама и ее виды. Функции рекламы. Выставки и ярмарки.

**Тема. Методы исследования рынка. (1ч)**

*Теоретические сведения.* Группы источников информации. Ранжирование информации. Анкетирование, тест, интервью, беседа.

*Практическая часть.* Оценка эффективности рекламы: проверка соответствия слогана теме рекламы и его грамотность, сделать предложение по улучшению проанализированной рекламы.

*Деловая игра.* Прием специалиста на работу на предприятие.

**3. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

№ п/п	Название темы	Количество часов	Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания
	<b>Модуль «Технология обработки материалов»</b>		
	<b>5 класс</b>	<b>17</b>	
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Проектная деятельность.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
3	Классификация текстильных волокон.	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
4	Хлопчатобумажные ткани и их свойства. Получение ткани.	1	
5	Изучение свойств нитей. Нить основы и нить утка.	1	
6	Лабораторная работа "Определение нити основы и утка".	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
7	Технология выполнения ручных швов.	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
8	Практическая работа "Изготовление образцов ручных работ".	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
9	Устройство бытовой швейной машины. Машинные швы.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности

			учащихся.
10	Практическая работа "Заправка швейной машины нитками".	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
11	Конструирование швейных изделий. Построение чертежа.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
12	Практическая работа "Построение чертежа. Раскрой прихватки".	1	
13	Выполнение творческого проекта "Прихватка".	1	
14	Защита творческого проекта "Прихватка".	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу
15	Художественные ремесла.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
16	Лоскутное шитье.	1	
17	Материалы для лоскутного шитья.	1	
	<b>6 класс</b>	<b>17</b>	
1	Вводный инструктаж. Производство текстильных материалов из химических волокон.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Нетканые материалы из химических волокон.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
3	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
4	Построение чертежа в масштабе 1:4.	1	
5	Практическая работа «Моделирование швейного изделия в соответствии с фасоном».	1	
6	Практическая работа «Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
7	Машинная игла. Уход за швейной машиной.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
8	Практическая работа «Раскрой швейного изделия».	1	
9	Практическая работа «Подготовка и проведение примерки швейного изделия».	1	
10	Технология обработки изделия после примерки.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации,

			активизации познавательной деятельности обучающихся.
11	Практическая работа «Обработка швов».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
12	Технология обработки швейного изделия.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся.
13	Практическая работа «Обработки швейного изделия».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
14	Практическая работа: «Обработка нижнего среза швейного изделия».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
15	ВТО изделия. Контроль качества изделия.	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
16	Защита проекта.	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
17	Защита проекта.	1	
	<b>7 класс</b>	<b>17</b>	
1	Вводный инструктаж. Текстильные материалы из волокон животного происхождения.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Лабораторно-практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
3	Практическая работа «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
4	Построение чертежа в масштабе 1:4.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация

			познавательной деятельности учащихся.
5	Практическая работа «Моделирование швейного изделия в соответствии с фасоном».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
6	Практическая работа «Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
7	Швейная машина. Техника безопасности при выполнении ручных и машинных работ.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
8	Практическая работа «Уход за швейной машиной: чистка и смазка».	1	
9	Практическая работа «Раскрой швейного изделия».	1	
10	Практическая работа «Подготовка и проведение примерки швейного изделия».	1	
11	Технология обработки изделия после примерки.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
12	Практическая работа «Обработка швов».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
13	Технология обработки швейного изделия.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
14	Практическая работа «Обработки швейного изделия».	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
15	ВТО изделия. Контроль качества изделия.	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов.
16	Подготовка проекта к защите.	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
17	Защита проекта.	1	
	<b>Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»</b>		
	<b>5 класс</b>	<b>17</b>	

1	Вводный инструктаж. Санитария и гигиена.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Физиология питания.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
3	Бутерброды, горячие напитки.	1	
4	Практическая работа "Приготовление бутербродов и горячих напитков".	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самореализации.
5	Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
6	Блюда из овощей и фруктов.	1	
7	Практическая работа "Приготовление салатов из сырых овощей или фруктов".	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самореализации.
8	Виды тепловой обработки продуктов.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
9	Приготовление блюд из вареных овощей.	1	
10	Блюда из яиц.	1	
11	Практическая работа "Приготовление блюд из яиц".	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самореализации.
12	Правила поведения за столом. Этикет.	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
13	Сервировка стола.	1	
14	Сервировка стола к завтраку.	1	
15	Подготовка группового проекта "Воскресный завтрак".	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов.
16	Защита творческого проекта "Воскресный завтрак".	1	
17	Защита творческого проекта "Воскресный завтрак".	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
	<b>6 класс</b>	<b>17</b>	
1	Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Технология первичной обработки рыбы.	1	Привлекать внимание обучающихся к

3	Морепродукты.	1	обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся.
4	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	
5	Виды мяса и мясных продуктов.	1	
6	Технология первичной обработки мяса.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
7	Технология приготовления блюд из мяса.	1	
8	Тепловая обработка мяса.	1	
9	Первичная обработка птицы.	1	
10	Технология приготовления блюд из птицы.	1	
11	Технология приготовления первых блюд.	1	
12	Заправочные супы.	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
13	Сервировка стола к обеду.	1	
14	Правила поведения за столом	1	
15	Подготовка проекта к защите.	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
16	Защита проекта.	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
17	Защита проекта.	1	
	<b>7 класс</b>	<b>17</b>	
1	Вводный инструктаж. Культура питания.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Практическая работа «Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи».	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
3	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	
4	Практическая работа «Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
5	Изделия из жидкого теста.		Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
6	Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
7	Виды теста и выпечки.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой



8	Рецептура и технология приготовления из пресного слоёного или песочного теста.	1	на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
9	Практическая работа «Приготовление блюд из пресного слоёного или песочного теста».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
10	Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.	1	Привлекать внимание к обсуждаемой на уроке информации, активизация познавательной деятельности учащихся.
11	Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
12	Сервировка сладкого стола.	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
13	Практическая работа «Разработка меню. Сервировка сладкого стола».	1	
14	Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол».	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов.
15	Групповой творческий проект: «Праздничный сладкий стол».	1	
16	Защита проекта «Праздничный сладкий стол».	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
17	Защита проекта «Праздничный сладкий стол».	1	
	<b>Модуль «Деревообработка»</b>		
	<b>5 класс</b>	<b>34</b>	
1	Вводное занятие.	1	Побуждать учащихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации.
2	Правила поведения в учебной мастерской. Правила безопасной работы в учебной мастерской.	1	
3	Производство.	1	
4	Практическая работа. Найти названия производств нематериальных услуг.	1	
5	Составить список основных материальных благ, которыми пользуемся. Оценить их целесообразность.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности учащихся.
6	Методы и средства творческой проектной деятельности.	1	
7	Практическая работа. Составить план творческой деятельности.	1	
8	Технология деревообработки.	1	
9	Практическая работа. Перечислить средства труда, используемые в домашних условиях для обработки дерева.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующие позитивному восприятию учащимися

10	Техника.	1	требований и просьб учителя.
11	Практическая работа. Производственная техника для обработки древесины.	1	
12	Материалы для производства материальных благ.	1	
13	Дерево, как конструкционный материал.	1	
14	Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы.	1	Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
15	Практическая работа. Перечислить виды пиломатериалов.	1	
16	Общие свойства древесины.	1	
17	Физические, механические свойства древесины.		
18	Практическая работа. Найти взаимосвязь между свойствами древесины.	1	
19	Инструменты, механизмы и технические устройства для деревообработки.	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения по поводу получаемой на уроке социально значимой информации.
20	Технологии механической обработки материалов.	1	
21	Практическая работа. Привести примеры обработки с удалением части материала.	1	
22	Столярные инструменты. Выполнение столярных работ.	1	
23	Практическая работа. Примеры измерительных, режущих, вспомогательных инструментов.	1	
24	Графическое изображение деталей и изделий.	1	Анализировать реальное состояние дел в учебном классе/группе.
25	Определить эскизы, чертежи, технические рисунки. Практическая работа	1	
26	Основные технологические операции ручной обработки древесины.	1	
27	Пиление древесины. Правила безопасности при пилении.	1	
28	Разновидности ножевок по дереву.	1	Находить ценностный аспект учебного знания и информации, обеспечивать его понимание и переживание обучающимися.
29	Практическая работа. Строение зуба для продольного и поперечного пиления.	1	
30	Практическая работа. Перпендикулярное пиление.	1	
31	Строгание древесины. Правила безопасности при строгании.	1	Защищать достоинство и интересы обучающихся, помогать детям, оказавшимся в конфликтной ситуации и/или неблагоприятных условиях.
32	Устройство рубанка.	1	

33	Практическая работа. Наладка рубанка.		
34	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	
	<b>6 класс</b>	<b>34</b>	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующие позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя.
2	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	1	
3	Техническая и технологическая документация.	1	
4	Механические и физические свойства древесины.	1	
5	Практическая работа. Расчет плотности.	1	
6	Соответствие механических свойств физическим.	1	
7	Технологии ручной обработки материалов.	1	Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.
8	Обзор инструментов, применяемых при обработке древесины.	1	
9	Технологии обработки резанием.	1	
10	Ручные, механические, электроинструменты.	1	
11	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	1	
12	Резание. Способы. Виды инструментов.	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
13	Долбление. Долото, стамески.	1	
14	Пиление. Правила безопасности труда при пилении.	1	
15	Технология запила.	1	
16	Разновидности ножовок по дереву.	1	
17	Поперечное и продольное пиление.	1	
18	Разводка и заточка зубьев.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности учащихся.
19	Строгание.	1	
20	Устройство рубанка.	1	
21	Правила безопасности труда при строгании.	1	
22	Разновидности рубанков.	1	Организовывать работу обучающихся с социально значимой информацией, получаемой на уроке - обсуждать, высказывать мнение.
23	Наладка рубанка.	1	
24	Сверление.	1	
25	Ручной коловорот. Принцип работы.	1	
26	Механические, электрические инструменты.	1	
27	Правила безопасности труда при сверлении.	1	
28	Сверла по дереву.	1	
29	Применение перьевых сверл.	1	
30	Технологии механического соединения деталей.	1	
31	Метизы. Саморезы и шурупы.	1	
32	Резьбовое соединение, склеивание.	1	Анализировать реальное состояние дел в учебном классе/группе.

33	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	
34	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	
	<b>Модуль «Металлообработка»</b>		
	<b>7 класс</b>	<b>17</b>	
1	Вводное занятие.	1	Побуждать учащихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации.
2	Инструктаж по ТБ.	1	
3	Производство металлов.	1	
4	Руда.		
5	Технология выплавки металлов. Сплавы.	1	Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.
6	Применение металлов	1	
7	Свойства металлов. Способы обработки металлов.	1	
8	Физические, механические свойства металлов.	1	
9	Основные технологии обработки металлов ручными инструментами.	1	
10	Технологии обработки с удалением и без удаления части материала.	1	
11	Ручные инструменты для обработки металлов.	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующие позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя.
12	Вспомогательные инструменты.	1	
13	Разрезание металлов.	1	
14	Пиление. Правила безопасности.	1	
15	Ножовки по металлу, устройство. Наладка.	1	
16	Использование зубила.	1	
17	Электроинструменты.	1	
18	Сверление. Ручные механические инструменты, электроинструменты, станки.	1	Находить ценностный аспект учебного знания и информации, обеспечивать его понимание и переживание обучающимися.
19	Правила безопасности труда при сверлении.	1	
20	Ручные механические инструменты, электроинструменты, станки для сверления.	1	
21	Сверла по металлу.	1	Организовывать работу обучающихся с социально значимой информацией получаемой на уроке- обсуждать, высказывать мнение.
22	Заточка сверл.	1	
23	Точение, фрезерование и шлифование.	1	
24	Инструменты (ручные, механические, электрические)	1	
25	Принцип работы токарного станка.	1	
26	Технологии механического соединения деталей из металлов.	1	
27	Резьбовое соединение.	1	
28	Нарезка резьбы.	1	
29	Производственные технологии	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на

	пластического формования металлов.		уроке информации, активизации познавательной деятельности учащихся.
30	Технологииковки, штамповки.	1	
31	Физико-химические и термические технологии обработки металлов.	1	
32	Лазерная, плазменная резка.	1	
33	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	
34	Повторение и обобщение пройденного материала.	1	
	<b>Модуль «Семейная экономика»</b>	<b>9</b>	
	<b>8 класс</b>		
1	Вводный урок. Техника безопасности. Проектная деятельность	1	Побуждать обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися).
2	Сферы производства	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
3	Разделение труда	1	
4	Профессиональное образование и профессиональная карьера	1	
5	Бюджет семьи	1	
6	Экономика. Потребности. Экономические блага	1	Устанавливать доверительные отношения между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию требований и просьб учителя.
7	Доходы. Расходы. Бюджет	1	
8	Экономика в повседневной жизни	1	
9	Практическая работа "Решение экономических задач"	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
	<b>Модуль «Технологии домашнего хозяйства и электротехника»</b>	<b>8</b>	
1	Экология жилища	1	Привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов. Поддерживать в детском коллективе деловую, дружелюбную атмосферу.
2	Водоснабжение и канализация в доме	1	
3	Бытовые электроприборы	1	
4	Электромонтажные и сборочные технологии	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся.
5	Практическая работа "Чтение простой электрической схемы"	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
6	Электротехнические устройства с элементами автоматики	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся.

7	Практическая работа "Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц"	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации.
8	Выполнение и защита итогового проекта "Дом будущего"	1	Инициировать обучающихся к обсуждению, высказыванию своего мнения, выработке своего отношения к получаемой на уроке информации. Проводить работу по активизации познавательной деятельности обучающихся.
	<b>Модуль «Технология профессионального выбора»</b>	<b>8</b>	
1	Классификация профессий.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся; устанавливать доверительное отношение между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя; поддерживать в детском коллективе деловую, дружескую атмосферу; побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации; защищать достоинство и интересы обучающихся, помогать детям, оказавшимся в конфликтной ситуации или неблагоприятных условий; привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов.
2	Секреты выбора профессии («Хочу» - «Могу» - «Надо»)	1	
3	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.	1	
4	Темперамент и его основные понятия и типы. Характер, основные черты.	1	
5	Мой выбор профессий.	1	
6	Новые и самые популярные виды профессий.	1	
7	Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	1	
8	Понятия «рынок труда», «спрос и предложение на рынке труда». Механизм формирования рынка труда.	1	
	<b>Модуль «Основы производства», «Социальные технологии. Маркетинг»</b>	<b>9</b>	
1	Продукт труда.	1	Привлекать внимание обучающихся к обсуждаемой на уроке информации, активизации познавательной деятельности обучающихся; устанавливать доверительное отношение между учителем и обучающимся, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя; поддерживать в детском коллективе деловую, дружескую атмосферу; побуждать обучающихся соблюдать на уроке принципы учебной дисциплины и самоорганизации; защищать
2	Стандарты производства продуктов труда.	1	
3	Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	
4	Измерительные приборы контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	
5	Основные категории рыночной экономики.	1	
6	Что такое рынок.	1	
7	Маркетинг как технология управления рынком.	1	

8	Методы стимулирования сбыта.	1	достоинство и интересы обучающихся, помогать детям, оказавшимся в конфликтной ситуации или неблагоприятных условиях; привлекать внимание обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроке явлений, понятий, приемов.
9	Методы исследования рынка.	1	