

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
лицей № 32 имени И.М.Воробьева г. Орла



Утверждаю
директор Муниципального
бюджетного лицея № 32 г. Орла
И.В.Сафронов
Приказ № 102 от «31» 08 20 16

Согласовано
заместитель директора по УВР
И.В.Малюгина
«30» 08 20 16

Рассмотрено
на заседании МО
Т.Е.Гладких
Протокол № 1
от «29» 08 20 16

Рабочая программа по технологии для 5 - 8 классов.

Пояснительная записка

Программа основана на использование методов проекта в технологическом образовании, способствующего формированию у обучающихся понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребности человека и общества, развивающем у школьников творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения.

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Содержание технологического образования в определённой степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты включают: овладение знаниями и умениями предметно-преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных, и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.

Метапредметными результатами являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществления предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научно-технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся **получает возможность:**

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
 - выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
 - выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
 - соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
 - осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
 - находить и устранять допущенные дефекты;
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
 - планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
 - осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Содержание учебного предмета.

5 класс.

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общество на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно – прикладным творчеством.

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологических решений в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задач. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Планирование и изготовление изделия. Разработка простейших технологических карт. Изготовление изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта.

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований к выполнению качественного продукта.

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ, рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ. Устные сообщения школьников. Приглашение учителей из других школ. Демонстрации реальных изделий, изготовленных обучающимися.

Предоставление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глажения и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях. Интерьер кухни.

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима. Освещение жилых помещений. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ней. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы в кухне. Планирование кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов для отделки кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Выбор меню воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых продуктов и условия их хранения.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц.

Салаты. Понятие о пищевых ценностях овощей. Санитарно - гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Влияние способа обработки на пищевую ценность продукта.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования предъявляемые к горячим напиткам. Оказание первой помощи при ожогах. Сервировка стола. Соблюдение правил этикета за столом.

Классификация текстильных волокон. Способы их получения. Виды тканей и их свойства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов и волокон растительного происхождения. Ручные стежки и строчки при работе с тканями. Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа.

Швейные машины с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Приёмы работы на швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

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 передника, фартука – сарафана. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейного изделия.

Декоративно – прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Способы украшения одежды. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно – прикладных изделий.

Лоскутное шитьё, как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлением современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка ткани к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Электроосветительные и электронагревательных приборов их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ – печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

6 класс.

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решение всех житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

Основные компоненты проекта: Изучение потребностей, исследование, проработка идей, экологическая оценка, экономическая оценка.

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Использование компьютера при выполнении проектов.

Этапы проектной деятельности: поисковый этап, конструкторский этап, технологический этап, заключительный этап.

Запись в тетрадь хода результата проектной деятельности Предоставление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентаций проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним технологических карт, рисунков, эскизов. Предоставление продукта проектной деятельности. Компьютерная презентация проекта.

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений. Санитарно - гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими средствами и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение.

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребностей в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн – анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирования микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание, Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров, и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах.

Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питание человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каши. Правила приготовления каши и макаронных изделий.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественной рыбы и правила хранения. Механическая и тепловая обработка рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи. Профессия повар.

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Вид нетканых материалов и химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

Понятие о чертеже и выкройки швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологическая карта для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломка. Замена машинной иглы. Дефекты машиной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине. Обметывание петель и пришивание пуговиц с помощью швейной машины. Уход а швейной машиной.

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определения размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Понятие о моделировании. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка к ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия, плечевого изделия с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Приём изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму, модельер – конструктор, художник – модельер.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов и цветовые сочетания.

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно – гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использование пялец при вышивании.

7 класс.

Понятие «современные наукоёмкие технологии», Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и в других средствах массовой информации.

Современные условия для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование и изготовление различных полезных изделий.

Конструкторская и технологическая документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отображения и планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Записи в тетрадь, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследование по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построе-

ния семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение в ручную и на компьютере графика и диаграмм бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершение покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок. Виды холодных закусок.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питание. Сроки хранения мяса. Механизм обработки мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработки. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Схема разделки курицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Значение супов в рационе питания. Десерт как завершение обеда. Виды десертов.

Основные правила оформления чертежа, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирование поясной одежды. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия и пакета готовых выкроек, журнала мод. Профессия художник по костюму и текстилю.

Краткие сведения из истории вязанию. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель привязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно – галантерейных изделий.

Предоставление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при электромонтажных работ.

8 класс.

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских задач. Системы водоснабжения и канализации. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом системы водоснабжения и канализации. Правила безопасности при выполнении работ.

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности. Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследования. Связь дизайна и технологии. Дизайн – анализ изделия. Дизайн – подход при выполнении работ. Техника изображения проекта. Пожелание конечного потребителя. Функциональное назначение изделия, допустимые пределы стоимости, экологичность производства изделия и его эксплуатация.

Способы презентации проекта. Предоставление продуктов проектной деятельности в виде веб – сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты, игры, фирмы, макеты, модели, чертежи и др.

Профессия художник – дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно – отделочных работ.

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно – техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и

горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, вентили, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализация в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранов и смесителей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления. Профессии, связанные с выполнением санитарно – технических работ.

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Предоставления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Влиянию электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономики электроэнергии. Элементы автоматических и бытовых электротехнических устройств. Датчики в системе автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатации и обслуживанием электротехнических установок.

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации СВЧ – печи, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Ознакомление с различными видами предприятия, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес – план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в конкретной местности. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «Человек – человек», «человек – технология», «человек – природа», «человек – законная система», «человек – художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояние рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Тематическое планирование

5 класс

№	Тема	Количество часов
1	Технология в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования	8
3	Технология ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2
4	Кулинария	28
5	Создание изделий из текстильных материалов	18
6	Художественные ремесла	6
7	Электротехника	4
Итого		68

6 класс

№	Тема	Количество часов
1	Технология в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	6
3	Технология домашнего хозяйства	6
4	Кулинария	18
5	Создание изделий из текстильных материалов	26
6	Художественные ремесла	6
7	Электротехника	4
Итого		68

7 класс

№	Тема	Количество часов
1	Технология в жизни человека и общества	2
2	Основы проектирования. Исследовательская деятельность	4
3	Технология домашнего хозяйства	4
4	Семейная экономика. Бюджет семьи	4
5	Кулинария	10
6	Создание изделий из текстильных материалов	20
7	Художественные ремесла	14
8	Вязание крючком и спицами	6
9	Электротехника. Электротехнические работы в жилых помещениях	4
Итого		68

8 класс вариант 1

№	Тема	Количество часов
1	Технология домашнего хозяйства	4
2	Электротехника	12
3	Семейная экономика	6
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4
5	Технология творческой и опытнической деятельности	8
6	Аксессуары одежды	8
7	Вышивка счетными швами	18
8	Праздник в доме	8
Итого		68

8 класс вариант 2

№	Тема	Количество часов
1	Технология домашнего хозяйства	4
2	Электротехника	12
3	Семейная экономика	6
4	Современное производство и профессиональное самоопределение	4
5	Технология творческой и опытнической деятельности	8
6	Художественные ремесла	26
7	Костюмы народов мира	2
8	Православные праздники	6
Итого		68