

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа им. И.Н. Ульянова «Центр образования»  
с. Усолье муниципального района Шигонский Самарской области

Согласована на ШМО

Протокол № 1 от 21.08.2020г.

Проверена

Зам.директора по УВР  
\_\_\_\_\_М.Г.Кокорина

Утверждаю

Директор  
\_\_\_\_\_/Л.Н.Подлипалина/  
Приказ № 42-од от 21.08.2020г.

## **Адаптированная рабочая программа по технологии**

**Предмет: Технология.**

**Класс:7- 8**

## Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 классы для детей с ограниченными возможностями здоровья составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования и учебным планом школы на основе сборника нормативных документов: Технология. Примерные программы. - М.Дрофа,2007.

1. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897 ( в редакции от 31.12.15г. № 1577)

1. Основной образовательной программы ФГОС ООО ГБОУ СОШ с. Усолье.
2. Учебного плана ГБОУ СОШ с. Усолье.
3. Количество часов всего:85 часов, в неделю( 0,5 часа.в 8 классе, 2 часа в 9 классе)

### Результаты освоения курса технологии.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться:
<p><b>Метапредметные результаты</b> обучения технологии</p> <p><b>учиться</b> самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;</p> <p>овладение основами проектной и исследовательской деятельности, включая умение видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;</p> <p>2) умение работать с разными источниками биологической информации: находить биологическую информацию в различных источниках (тексте учебника, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках), анализировать и оценивать информацию, преобразовывать информацию из одной формы в другую;</p>	<p><b>Личностные результаты.</b></p> <p>воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину;</p> <p>формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающегося к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию,</p> <p>знание основных принципов и правил отношения к живой природе, основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;</p> <p>формирование познавательных интересов и мотивов, направленных на изучение живой природы; интеллектуальных умений (доказывать, строить рассуждения, анализировать, делать выводы); эстетического отношения к живым объектам;</p> <p>формирование личностных представлений о</p>

<p>3) способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, здоровью своему и окружающих;</p> <p>4) умение адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать разные точки зрения, аргументировать свою точку зрения, отстаивать свою позицию.</p> <p>формирование умения работать с различными источниками информации: текст учебника, научно-популярной литературой, словарями справочниками, анализировать и оценивать информацию</p> <p>владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности</p> <p>формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий.</p> <p>формирование умений осознанно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать</p> <p><b>Познавательные учебно-логические универсальные учебные действия</b></p> <p><b>Обучающийся сможет.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-составлять план текста;</li> <li>— владеть таким видом изложения текста, как повествование;</li> <li>— под руководством учителя проводить непосредственное наблюдение;</li> <li>— под руководством учителя оформлять отчет, включающий описание наблюдения, его результаты, выводы;</li> <li>— получать информацию из различных источников;</li> <li>— определять отношения объекта с другими объектами;</li> <li>— определять существенные признаки объекта.</li> <li>— анализировать объекты под микроскопом;</li> <li>— работать с текстом и иллюстрациями учебника</li> <li>— выполнять работы под руководством</li> </ul>	<p>целостности природы,</p> <p>формирование толерантности и миролюбия;</p> <p>освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах,</p> <p>формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;</p> <p>формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с учителями, со сверстниками, старшими и младшими в процессе образованной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;</p> <p>формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайной ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей,</p> <p>формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде и рационального природопользования;</p> <p><b>Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:</b></p> <p><b>в познавательной сфере:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;</li> <li>формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;</li> <li>• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;</li> <li>• практическое освоение обучающимися</li> </ul>
--	--

учителя;

— находить информацию в научно-популярной литературе, словарях и справочниках, анализировать и оценивать её, переводить из одной формы в другую.

основ проектно - исследовательской деятельности;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

**в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение

трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

**в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно- трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

**в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации

	<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;</li><li>• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;</li><li>• участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;</li></ul> <p><b>в коммуникативной сфере:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;</li><li>• установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;</li><li>• сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;</li><li>• адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;</li></ul> <p><b>в физиолого-психологической сфере:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;</li><li>• соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;</li><li>• сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.</li></ul>
--	--

## **VII класс**

### **Кулинария**

#### **Физиология питания**

Основные теоретические сведения: понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека; понятие о пищевых инфекциях; заболевания, передающиеся через пищу; профилактика инфекций; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы: определение доброкачественности продуктов органолептическим способом; определение срока годности консервов по маркировке на банке.

#### **Технология приготовления пищи**

##### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*

Основные теоретические сведения: виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий; виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных; выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

##### *Пельмени и вареники*

Основные теоретические сведения: состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила варки.

Практическая работа: первичная обработка муки; приготовление теста и начинки; изготовление вареников или пельменей; варка пельменей или вареников; определение времени варки; оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### *Сладкие блюда и десерт*

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

## **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра; способы определения готовности; условия и сроки хранения; хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы: предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара; приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок; консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### *Вязание крючком*

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись.

Практические работы: работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор крючка в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ниток; выполнение различных петель; набор петель крючком; изготовление образцов вязания крючком.

#### *Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков*

Основные теоретические сведения: промыслы, распространенные в регионе проживания; макраме; материалы, используемые для плетения узорных поясов и тесьмы; виды узлов макраме; способы плетения; технология ткачества поясов на дощечках и бердышке; отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы: подбор инструментов, приспособлений и материалов для плетения; изготовление пояса, тесьмы, шнура и других изделий способом плетения; изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

### **Элементы материаловедения**

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон; свойства тканей из искусственных и синтетических волокон; использование тканей из искусственных, синтетических волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы: изучение свойств тканей из химических волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

### **Элементы машиноведения**

Основные теоретические сведения: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; принцип образования двухниточного машинного стежка; назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки; наладка швейной машины.

Практические работы: разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой; применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий; устранение неполадок при работе на швейной машине.

### **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

### **Технология изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка выреза горловины подкройной обтачкой, проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

### **Технологии ведения дома**

#### **Эстетика и экология жилища**

Основные теоретические сведения: характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах; правила их эксплуатации; понятие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; роль освещения в интерьере; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; способы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления; использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы: подбор и посадка декоративных комнатных растений; выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

## **Электротехнические работы**

### **Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы**

Основные теоретические сведения: электроосветительные приборы; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации; гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения; электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения; использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике; схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы: подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению; замена гальванических элементов питания; изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

## **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника; организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

## **VIII класс**

### **Кулинария**

#### **Технология приготовления пищи**

##### *Блюда из птицы*

Основные теоретические сведения: виды домашней птицы и ее кулинарное употребление; виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы; время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд; оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: определение качества мяса птицы; первичная обработка птицы; приготовление блюд из домашней птицы; разделка птицы и украшение блюда перед подачей к столу; изготовление папильоток.

#### **Сервировка стола**

Основные теоретические сведения: приготовление закусок, десерта и пр. требования к качеству и оформлению готовых блюд; способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами; правила поведения за столом и приема гостей; как дарить и принимать цветы и подарки; время и продолжительность визита.

Практические работы: составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; сервировка стола к обеду; аранжировка стола цветами; складывание салфеток различными способами; изготовление приглашения.

### **Заготовка продуктов**

Основные теоретические сведения: способы консервирования фруктов и ягод; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; значение кислотности плодов для консервации; стерилизация в промышленных и домашних условиях; время стерилизации; условия максимального сохранения витаминов в компотах; условия и сроки хранения компотов.

Практические работы: первичная обработка фруктов и ягод для компота; подготовка банок и крышек для консервирования; приготовление сахарного сиропа; бланширование фруктов перед консервированием; стерилизация и укупорка банок с компотом.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла**

##### *Вязание на спицах*

Основные теоретические сведения: ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания на спицах; материалы и инструменты для вязания; характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей; условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы: подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити; начало вязания на двух и пяти спицах; набор петель; выполнение простых петель различными способами; убавление, прибавление и закрытие петель; соединение петель по лицевой и изнаночной стороне; вязание двумя нитками разной толщины; изготовление изделий в технике вязания на спицах.

##### *Художественная роспись ткани*

Основные теоретические сведения: техника росписи ткани «холодный батик»; инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика»; роль рисунка и способы нанесения его на ткань; способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы: выполнение эскиза росписи; подбор рисунка, красителей, инструментов; подготовка ткани и перевод рисунка на ткань; изготовление сувенира в технике «холодный батик»; закрепление рисунка.

## **Конструирование и моделирование швейных изделий**

Основные теоретические сведения: брюки в народном костюме; основные направления современной моды; выбор модели с учетом особенностей фигуры; мерки, необходимые для построения чертежа брюк; конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона; зрительные иллюзии в одежде; способы моделирования брюк; виды художественного оформления изделия.

Практические работы: чтение чертежа брюк; снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа брюк в масштабе 1 :4 по своим меркам; построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам; моделирование брюк выбранного фасона; выбор художественного оформления; подготовка выкройки к раскрою.

## **Технология изготовления швейных изделий**

Основные теоретические сведения: применение складок в швейных изделиях; правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем; виды строчек для отделки кокетки и их расположение; технология обработки вытачек; обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Практические работы: изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий; раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка верхнего края притачным поясом; проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; обработка низа потайными подшивочными стежками; окончательная отделка изделия; режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами; контроль и оценка качества готового изделия.

## **Технологии ведения дома**

### **Ремонт помещений**

Основные теоретические сведения: характеристика наиболее распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений; инструменты для ремонтно-отделочных работ; подготовка поверхностей стен помещения под окраску или оклейку; технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейки обоев, пленок, крепления плинтусов и элементов декоративных украшений; соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ; применение индивидуальных средств защиты и гигиены; экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ; профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы: выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни); подбор строительно-отделочных материалов по каталогам; определение гармоничного соответствия плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера; выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам; эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

### **Санитарно-технические работы**

Основные теоретические сведения: правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации; устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков; причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках; способы ремонта; соблюдение правил по предотвращению аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации; профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы: ознакомление с системами теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома; подбор по каталогам санитарно-технического оборудования для ванной комнаты и туалета.

### **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов**

Основные теоретические сведения: рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи; бюджет семьи; анализ потребительских качеств товаров и услуг; права потребителя и их защита.

Практические работы: изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи; выбор способа совершения покупки; расчет минимальной стоимости потребительской корзины; 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.

### **Электротехнические работы**

#### **Электротехнические устройства**

Основные теоретические сведения: принципы работы и использования типовых средств защиты; схема квартирной электропроводки; способы определения места расположения скрытой электропроводки; подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии; пути экономии электрической энергии; виды и назначение автоматических устройств; автоматические устройства в бытовых электроприборах; простейшие схемы устройств автоматики; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы: определение расхода и стоимости электрической энергии; изучение схемы квартирной электропроводки; сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты; подбор бытовых приборов по их мощности.

## **Современное производство и профессиональное образование**

### **Сферы производства и разделение труда**

Основные теоретические сведения: сферы и отрасли современного производства; основные структурные подразделения производственного предприятия; разделение труда; приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности; влияние техники и технологий на виды и содержание труда; понятие о профессии, специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы: анализ структуры предприятия легкой промышленности; анализ профессионального деления работников предприятия; ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса; экскурсия на предприятие швейной промышленности.

### **Пути получения профессионального образования**

Основные теоретические сведения: роль профессии в жизни человека; виды массовых профессий сферы производства и сервиса; региональный рынок труда и его конъюнктура; профессиональные качества личности и их диагностика; источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования; возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы: знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности; анализ предложений работодателей на региональном рынке труда; поиск информации о возможностях получения профессионального образования; диагностика склонностей и качеств личности; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: сервировка праздничного стола; изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани; проектирование электропроводки в интерьере.

## **Содержание программы 7 класс, технология.**

Всего: 17 часов, 0,5 недельных часа.

Тема	Кол-во часов
<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>
<b>Кулинария</b>	<b>3</b>
Физиология питания	1
Технология приготовления пищи	1
Заготовка продуктов	1
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>7</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	2
Элементы материаловедения	1
Элементы машиноведения	1
Конструирование и моделирование швейных изделий	1
Технология изготовления швейных изделий	2
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>2</b>
Эстетика и экология жилища	2
<b>Электротехнические работы</b>	<b>1</b>
Электроосветительные приборы. Электроприводы	1
<b>Творческие, проектные работы</b>	<b>1</b>
<b>Итого:</b>	<b>17</b>

**Содержание программы 8 класс, технология.**

Всего: 17 час.

Тема	Кол-во часов
------	--------------

<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>
<b>Кулинария</b>	<b>4</b>
Технология приготовления пищи	2
Сервировка стола	1
Заготовка продуктов	1
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>4</b>
Рукоделие. Художественные ремесла	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	2
<b>Технологии ведения дома</b>	<b>4</b>
Ремонт помещений	2
Санитарно-технические работы	1
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	1
<b>Электротехнические работы</b>	<b>1</b>
Электротехнические устройства	1
<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	<b>3</b>
Сфера производства и разделение труда	1
Пути получения профессионального образования	2
<b>Итого:</b>	<b>17</b>