**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новообинцевская средняя общеобразовательная школа »**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании ШМО учителей изо, технологии, ОБЖ, физкультуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИОПротоколот «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_2013 г. № \_\_\_\_\_  | **СОГЛАСОВАНО**заместительдиректора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО« »\_\_\_\_\_2013г. |  | **УТВЕРЖДЕНО**приказ №от « » \_\_\_\_ 2013г.директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному курсу «Технология»**

 **8 класс**

**Суепень обучения**: средняя школа 8 класс.

**Количество часов:** 34 часа в год по 1 часу в неделю.

**Уровень** базовый.

 **Срок реализации** 2013-2014 учебный год.

**Учитель:** Кавылина Надежда Васильевна

 **Программа** разработана на основе Программ общеобразовательных учреждений, рекомендованных департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, авторской программы Технология. Трудовое обучение» 5 - 11 классы, авторы: Симоненко В. Д., Хотунцев Ю. С., утвержденной Министерством образования

**с. Новообинцево**

**Пояснительная записка**

**8 класс**

 Рабочая программа по «Технологии» (базовый уровень) составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы по направлению **«**ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

Программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образова­тельного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели:**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Место предмета в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапе основного общего образования 34 часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», из расчета 1 час в неделю.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название темы | Количество часов |
|  |  | всего | теория | лабораторно-практические работы |
| **1.** | Вводное занятие | **1** | **1** | - |
| **2.** | **КУЛИНАРИЯ** | **7** | **4** | **3** |
| 2.1. | Технология приготовления пищи | 4 | 2 | 2 |
| 2.2. | Сервировка стола | 1 | 1 | - |
| 2.3. | Заготовка продуктов | 2 | 1 | 1 |
| **3.** | **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **7** | **5** | **2** |
| 3.1. | Ремонт помещений | 2 | 1 | 1 |
| 3.2. | Санитарно-технические работы | 1 | 1 | - |
| 3.3. | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Введение в предпринимательскую деятельность. | 4 | 3 | 1 |
| **4.** | **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | **8** | **4** | **4** |
| 4.1. | Рукоделие. Художественные ремесла. | 8 | 4 | 4 |
| **5.** | **ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА** | **4** | **2** | **2** |
| 5.1. | Системы конструкторской, технологической документации; ГОСТ, виды документации. | 2 | 1 | 1 |
| 5.2. | Применение компьютерных технологий при выполнении графических работ. Построение чертежа и технического рисунка | 2 | 1 | 1 |
| **6.** | **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | **3** | **2** | **1** |
| 6.1. | Электротехнические устройства. Простые электронные устройства. Проектирование полезных изделий с использованием электронных устройств. | 3 | 2 | 1 |
| **7.** | **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** | **4** | **3** | **1** |
| 7.1 | Сферы производства и разделение труда | 2 | 2 | - |
| 7.2. | Пути получения профессионального образования | 2 | 1 | 1 |
|  |  **Всего часов:** | **34** | **21** | **13** |

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ
ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности**

**В результате изучения технологии ученик должен:**

**Знать/** **понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь**

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

 **Требования по разделам технологической подготовки**

**В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:**

**Кулинария**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Технология ведения дома**

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

**Уметь**

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

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

**Знать/понимать**

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

**Уметь**

выбирать вид ткани для определенных типов изделий; выбирать модель с учетом особенностей человека; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Электротехнические работы**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**Черчение и графика**

**Знать/понимать**

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

**Уметь**

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

**Современное производство и профессиональное образование**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

**Содержание изучаемого курса «Технология»**

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Содержание разделов и тем | Кол-во часов | Содержание изучаемых тем в соответствии с ФГОС общего образования | Требования к уровню подготовки учащихся |
|  **ВВЕДЕНИЕ В «Технологию» (1 час)** |
| 1 | Вводное занятие. Первичный инструктаж на рабочем месте. Знакомство с содержанием программы | **1** | Содержание и задачи курса. Правила санитарии и гигиены. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. | Знать/понимать: правила безопасного поведения при использовании инструментов, механизмов; правила безопасного труда на уроках технологии.Уметь: применять правила ТБ на практикеИспользовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: правильного поведения при проведении различного вида технологических работ. |
|  **КУЛИНАРИЯ (7 часов)** |
|  | **Технология приготовления пищи** | **4** |  |  |
| 2 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой.Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Мясо домашней птицы – как составная часть рациона человека. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Виды домашней птицы и их 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. Определение качества птицы. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни;Уметь: определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
| 3 | Приготовление блюд из домашней птицы.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
| 4 | Правила, технология приготовления закусок, десерта и пр. Требования к качеству.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Технология приготовления закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
| 5 | Приготовление закусок, десерта и пр. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Приготовление закусок, десерта. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
|  | **Сервировка стола** | **1** |  |  |
| 6 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. Правила поведения за столом и приема гостей. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой; виды оборудования современной кухни; Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд. |
|  | **Заготовка продуктов** | **2** |  |  |
| 7 | Домашняя заготовка пищевых продуктов.Технологии консервирования фруктов и ягод. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. 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. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фруктыИспользовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни. |
| 8 | Заготовка консервированных фруктов и ягод | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;Уметь: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фруктыИспользовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни. |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (7 часов)** |
|  | **Ремонт помещений** | **2** |  |  |
| 9 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.Подготовка поверхностей стен помещения к отделке: под окраску или оклейку. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; Уметь: планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены. |
| 10 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Уход за различными видами половых покрытий. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств.Уметь: планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.  |
|  | **Санитарно-технические работы** | **1** |  |  |
| 11 | Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. 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 предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;Уметь: заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены. |
|  | **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Введение в предпринимательскую деятельность.** | **4** |  |  |
| 12 | Анализ бюджета семьи. Составление электронной книги доходов и расходов. | 1 | Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Бюджет семьи. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. | Знать/понимать: основные понятия: бюджет семьи, доходы, расходы, рынок товаров и услугУметь: ориентироваться на рынке товаров и услуг, производить оценку качества товара.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: оптимального ведения бюджета семьи, самостоятельной ориентации на рынке товаров и услуг. |
| 13 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. | 1 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.  | Знать/понимать: основные понятия: потребности семьи, потребительская корзина.Уметь: ориентироваться на рынке товаров и услуг; производить рациональное планирование расходов семьи.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: оптимального ведения бюджета семьи, самостоятельной ориентации на рынке товаров и услуг. |
| 14 | Права потребителя и их защита.  | 1 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. | Знать/понимать: права и обязанности потребителя; способы защиты прав потребителя; Уметь: защищать свои права, как потребителя, ориентироваться в законодательных актах с целью защиты своих прав.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: анализа потребительских качеств товаров и услуг.  |
| 15 | Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки | 1 | Оценка возможностей предпринима-тельской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах и услугах. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.  | Знать/понимать: основы предпринимательской деятельности, нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность. Уметь: находить способы организации предпринимательской деятельности.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: организации предпринимательской деятельности в семье. |
|  **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (8 часов)** |
|  | **Рукоделие. Художественные ремесла** | **8** |  |  |
| 16 | Организация рабочего места. Вязание на спицах. История.Традиции. Материалы. Подбор материалов и инструментов. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 17 | Вязание на спицах. Набор петель. Способы начала вязания.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 18 | Технология выполнения различных приемов вязания.Вязание на двух спицах. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Технология выполнения различных приемов вязания: скрещенные петли, накиды, ажурное вязание, убавление и прибавление петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 19 | Изготовление образцов вязания на двух спицах. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Изготовление образцов вязания. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 20 | Технология выполнения простых петель. Контроль и оценка готового изделия.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Перемещение петли или нескольких петель с наклоном влево или вправо. Накид. Виды вязок: платочная, чулочная, резинка 1 X 1, 2 X 2; путанка; шахматка; жгут; колосок; с ажурным рисунком; английская резинка.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 21 | Изготовление образцов вязания. Контроль и оценка готового изделия.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Вязание по схеме. Раппорт рисунка. Изготовление образцов: перемещение петли или нескольких петель с наклоном влево и вправо; накид. Изготовление образцов видов вязок: чулочной, платочной, резинок 1 X 1 и 2 X 2; путанки; шахматки; восьмерки; жгута; колоска; с ажурным рисунком; английской резинки. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 22 | Художественное оформление и отделка изделий Цвет в художественном оформлении. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания. | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Закрепление рисунка. Изготовление изделий.  | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
| 23 | Выполнение эскизов и образцов изделий в технике «Холодный батик». | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Выполнение эскиза росписи. Изготовление изделия. | Знать/понимать: правила безопасных приемов труда, основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;Уметь: выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием, оборудования и приспособлений, художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий. |
|  **ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (4 часа)** |
|  | **Системы конструкторской, технологической документации; ГОСТ, виды документации.** | **2** |  |  |
| 24 | Системы конструкторской, технологической документации; условно-графические символы. | 1 | Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. | Знать/понимать:технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;Уметь:выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий. |
| 25 | Системы конструкторской, технологической документации; ГОСТ, виды документации. | 1 |  Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.Чтение чертежей, схем, технологических карт. | Знать/понимать:технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;Уметь:выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий. |
|  | **Применение компьютерных технологий при выполнении графических работ. Построение чертежа и технического рисунка** | **2** |  |  |
| 26 | Применение компьютерных технологий при выполнении графических работ | 1 | Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. | Знать/понимать:технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;Уметь:выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий. |
| 27 | Построение чертежа и технического рисунка с помощью компьютерных технологий | 1 | Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ. | Знать/понимать:технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;Уметь:выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий. |
|  **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (3 часа)** |
|  | **Электротехнические устройства. Простые электронные устройства. Проектирование полезных изделий с использованием электронных устройств.** | **3** |  |   |
| 28 | Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ.  | 1 | Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов. Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах.Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. | Знать/понимать:назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; Уметь:объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. |
| 29 | Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. | 1 | Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.  | Знать/понимать:назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; Уметь:объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. |
| 30 | Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. | 1 | 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. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности. Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования. Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии.  | Знать/понимать:назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; Уметь:объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам. |
|  **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 часа)** |
|  | **Сферы производства и разделение труда** | **2** |  |  |
| 31 | Сферы современного производства. Основные составляющие производства  | 1 | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства; структурные подразделения производственного предприятия.  | Знать/понимать:сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства. |
| 32 | Анализ разделение труда на производстве. Понятие о специальности и квалификации работника | 1 | Разделение труда на производстве. 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. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности. | Знать/понимать:сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства. |
|  | **Пути получения профессионального образования** | **2** |  |  |
| 33 | Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования.  | 1 | Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования и трудоустройства. | Знать/понимать:сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства. |
| 34 | Региональный рынок труда и образовательных услуг Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. | 1 | Региональный рынок труда и образовательных услуг, его конъюнктура. Учет качеств личности при выборе профессии. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности.. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудовой деятельности | Знать/понимать:сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства. |
|  | **Итого:** | **34** |  |  |