Администрация Кстовского муниципального района

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Гимназия № 4»

пл. Мира, дом 9, г.Кстово Нижегородской области, 607650

e-mail mbougimnaziya4@yandex.ru, тел.9-32-79

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята на заседании педагогического советаот 30.08.2021 протокол №1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 31.08.2021 № 207  |

**Рабочая программа**

по технологии для 5-7 классов

на 2021 – 2022 учебный год

Учебники:

1. Технология. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2019.
2. Технология. 6 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2020.
3. Технология. 7 кл.: учеб. для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич и др.) ; под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2021.

 **Автор-составитель: Образцова С.В.,**

**учитель технологии**

2021 г.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* Ориентирование в видах и назначениях методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды;
* Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* Владение методами творческой деятельности.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

* Умения организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* Умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* Умения подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
* Умения подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* Умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей;
* Умения проверять промежуточные и конечные результаты по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* Навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* Навыки выполнения технологических операций с соблюдением норм и правил безопасности труда;
* Способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* Знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* Ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине.

**В мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Навыки согласовывать свои возможности и потребности;
* Ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* Экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

**В эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Владения методами моделирования и конструирования;
* Умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности.

**В коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

* Способность бесконфликтного общения;
* Желание и готовность прийти на помощь товарищу;
* Способность к коллективному решению творческих задач.

**В физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* Развитие глазомера;
* Развитие осязания, вкуса, обоняния.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* Способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
* Понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

У учащихся будут сформированы:

* Познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы, входящие в разделы программы** | **Количество часов по классам** |
| **5** | **6** | **7** |
| 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности
 | 2 | 2 | 4 |
| 1. Производство
 | 2 | 4 | 4 |
| 1. Технология
 | 3 | 4 | 3 |
| 1. Техника
 | 3 | 4 | 3 |
| 1. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов
 | 30 | 24 | 28 |
| 1. Технологии обработки пищевых продуктов
 | 8 | 14 | 10 |
| 1. Технологии получения, преобразования и использования энергии
 | 4 | 3 | 3 |
| 1. Технологии получения, обработки и использования информации
 | 4 | 3 | 3 |
| 1. Технологии растениеводства
 | 4 | 4 | 4 |
| 1. Технологии животноводства
 | 4 | 3 | 3 |
| 1. Социальные технологии
 | 4 | 3 | 3 |
| Итого: | 68 | 68 | 68 |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 5 класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество. Возможные уровни творчества.

Практические работы. Обсуждение рекламных средств, которыми привлекают продавцы покупателя

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства

Практические работы. Сбор дополнительной информации о техносфере. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Что такое технология и для чего она предназначена. Классификация производств и технологий. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Технология в контексте производства.

Практические работы. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Что такое техника. Значение техники в производстве. Виды техники. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Изучение правил безопасной работы при обработке текстильных материалов. Ознакомление с устройством и назначением ручной швейной машины. Выполнение упражнений по работе на ручной швейной машине.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Виды веществ и материалов. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Что такое сырье. Виды сырья. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое изображение формы предмета. Конструирование и моделирование изделий из ткани (прихватка для кухни).

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Составление коллекций текстильных материалов из натуральных волокон. Просмотр роликов о производстве ткани, составление отчетов об этапах производства. Определение назначения материала в зависимости от его свойств. Определение сминаемости материалов. Чтение и выполнение технического рисунка и эскиза детали. Конструирование и изготовление простых изделий для быта из ткани (прихватка для кухни).

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

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

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

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации об энергии и областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Что такое информация в науке, технике, быту. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

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

Модуль 9. Технологии растениеводства

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

Лабораторно-практические и практические работы. Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств растений. Классифицирование культурных растений по группам.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка, науки.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения потребностей человека, классифицировать эти потребности. Знакомство с правилами поведения при общении с животными.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

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

 6 класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Методы и средства проектной деятельности. Этапы проекта. Проектный продукт.

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного проектного продукта.

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Практические работы. Ознакомление с образцами предметов труда. Сбор дополнительной информации и составление перечня основных конструкционных материалов, которые используются в текстильной промышленности и не предприятиях по изготовлению текстильных товаров.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Основные признаки технологий. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о трудовой дисциплине и правилах организации рабочего места. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Понятие о технической системе. Рабочие органов технических систем (швейной машины). Двигатели технических систем. Практические работы. Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Технологии ручной обработки материалов. Технологии резания материалов на производстве. Технологии пластического формования материалов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Виды тканей химического происхождения. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Конструирование швейного изделия. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкций из строительных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами материалов химического происхождения. Составление коллекций текстильных материалов из химических волокон. Раскрой изделия из ткани. Приемы ручной и машинной обработки деталей кроя изделия. Работа с клеевыми текстильными материалами. Сборка изделия. Украшение готового изделия.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, макаронных изделий и бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.

Практические работы. Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов, из круп или макаронных изделий по выбору учеников. Разработка проекта «Здоровый ужин для всей семьи».

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Лабораторно-практические работы. Определение эффективности сохранения тепловой энергии в термосе.

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Что такое кодирование информации. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение и запись информации различными средствами ее отображения.

Модуль 9. Технологии растениеводства

 Теоретические сведения. дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Лабораторно-практические и практические работы. Классифицирование дикорастущих растений по группам. Реферативное описание или создание компьютерной презентации об одном из видов дикорастущего растения.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Технологии получения животноводческой продукции. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции.

Практические работы. реферативное описание технологии разведения домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей или знакомых, информации в Интернете.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Разработка сценария проведения семейного праздника.

 7 класс

 Модуль1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

Теоретические сведения. Создание новых идей при помощи фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Технологическая документация в проекте.

Практические работы. Проектирование изделия при помощи метода фокальных объектов.

Модуль 2. Производство

Теоретические сведения. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и оформление буклета о современных электрифицированных и пневматических инструментов, которые используются в текстильной и пищевой промышленности.

Модуль 3. Технология

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации и примеров о технологической культуре и культуре труда. Оформление собранной информации. Проведение самооценки личной культуры ученического труда.

Модуль 4. Техника

 Теоретические сведения. Двигатели. Виды двигателей. Электрические двигатели.

 Практические работы. Ознакомление с принципом работы двигателя электрической швейной машины.

Модуль 5. **Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов**

Теоретические сведения. Производство металлов, древесных материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Машинная обработка текстильных материалов.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с образцами текстильных материалов из волокон искусственного происхождения. Определение волокнистого состава тканей. Составление коллекций текстильных материалов из искусственных волокон. Изготовление проектного изделия в технике вязания.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Практические работы. Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд из теста и рыбы по выбору учеников.

Модуль 7. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля

Лабораторно-практические работы. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

Модуль 8. **Технологии получения, обработки и использования информации**

Теоретические сведения. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения информации.

Лабораторно-практические и практические работы. Провести и описать наблюдение за ростом, развитием или поведением домашнего животного или растения по выбору ученика.

Модуль 9. Технологии растениеводства

 Теоретические сведения. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду. Сбор информации о съедобных и ядовитых грибах в природной среде нашего региона.

Модуль 10. Технологии животноводства

 Теоретические сведения. Корма для животных. Состав кормов и их питательная ценность. Составление рациона кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.

Практические работы. Изучение состава сухих кормов для кошек или собак.

Модуль 11. Социальные технологии

 Теоретические сведения. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование. Технологии опроса: интервью.

Практические работы. Составление вопросника по предмету. Разработка анкеты для одноклассников.

Администрация Кстовского муниципального района

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Гимназия № 4»

пл. Мира, дом 9, г.Кстово Нижегородской области, 607650

e-mail mbougimnaziya4@yandex.ru, тел.9-32-79

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята на заседании педагогического советаот 30.08.2021 протокол №1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 31.08.2021 № 207 |

**Рабочая программа**

по технологии для 8 класса

на 2021 – 2022 учебный год

Учебники:

1. Симоненко В.Д., Электов А.А., Гончаров Б.А. и др. Технология :8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций - М.: Вентана-Граф, 2018.

 **Автор-составитель:**

**Образцова С.В.,**

**учитель технологии**

 2021 г.

**ПЛАНИРУЕЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология», направление «Технология ведения дома».

**Личностные результаты**:

* Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.
* Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов.
* Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры.

**Метапредметные результаты**:

* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации.
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; организация и выполнение творческих работ по созданию проектного продукта.
* Осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками.
* Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование средств и путей устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых трудовых процессах.
* Использование дополнительной информации при проектировании.

**Предметные результаты**:

*В познавательной сфере:*

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования.
* Практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности.
* Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания.
* Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач.

*В трудовой сфере:*

* Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ.
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.
* Документирование результатов проектной деятельности.

*В мотивационной сфере:*

* Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности.
* Осознание ответственности за качество результатов труда.
* Формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями.

*В коммуникативной сфере:*

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта, установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество, построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителем.
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда.
* Разработка вариантов рекламных образцов.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название раздела** | **Кол-во часов по рабочей программе** |
| **8 класс** |
| **Технологии домашнего хозяйства*** 1. Экология жилища
 | **2**2 |
| **Электротехника** 1. Бытовые электроприборы
 | **3**3 |
| **Семейная экономика**1. Бюджет семьи
 | **11**11 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение**1. Сферы производства и разделение труда
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера
 | **4**22 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **14** |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | **34** |

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**8 класс**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема. Экология жилища**

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

*Практическая работа:* Ознакомление с системой вентиляции в помещении.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема. Бытовые электроприборы**

*Теоретические сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте, в быту. Виды электронагревательных приборов. Отопительные электроприборы. Устройство и принцип работы фена для сушки волос. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Пути экономии электроэнергии в быту.

*Практические работы:* Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, фена для волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

**Раздел «Семейная экономика»**

**Тема. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технологии построения семейного бюджета. Рациональное планирование расходов на основе потребностей семьи.

 Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

*Практическая работа:* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи.

Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Выбор способа совершения покупки.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Тема. Сфера производства и разделение труда**

*Теоретические сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

*Практическая работа:* анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

**Тема. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

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

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Пути получения профессии. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования. Возможности построения профессиональной карьеры

*Практическая работа:* анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Построение планов профессионального образования и трудоустройства

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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

*Практические работы:* Обоснование темы проекта

Сбор информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта.

Подготовка документации с использованием ПК

Выполнение проекта и анализ результатов.

Презентация проекта

*Варианты проектов:* «Мой профессиональный выбор»