



**BG05M2OP001-3.004-0001 „Нов шанс за успех“**

*Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“*



**АДАптиРАНА УЧЕБНА ПРОГРАМА ПО ТЕХНОЛОГИИ И ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВО ЗА II ЕТАП ЗА ОБУЧЕНИЕ В КУРС ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КОМПЕТЕНТНОСТИ ОТ ПРОГИМНАЗИАЛНИЯ ЕТАП НА ОСНОВНАТА СТЕПЕН НА ОБРАЗОВАНИЕ**

**КРАТКО ПРЕДСТАВЯНЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА**

Учебната програма по *технологии и предприемачество* е предназначена за обучение на лица, навършили 16 години, които се обучават във II етап в курсове за придобиване на компетентности. В нея се реализира приемственост със съдържанието на обучението от I етап. Тя е насочена към разширяване на дигиталната и технологичната компетентност и обогатяване на икономическите знания и умения. В учебната програма продължава и се разширява процесът за постигане на ключовата компетентност „Инициативност и предприемчивост“. Поставя се акцент и върху здравната и екологичната култура.

В структурата на учебната програма се запазват основните теми от I етап.

Основните дейности, които доминират в рамките на темите, са:

- отчитане и изчисляване на енергийни разходи в дома;
- изработване на изделия чрез комбиниране на материали;
- прилагане на техники за машинна обработка на материали и продукти;
- изчисляване на себестойност и съставяне на семеен бюджет;
- разработване на идея за предприемаческа дейност;
- отглеждане на растения и животни в малка ферма.

Организацията на обучението по технологии и предприемачество включва интегрирани уроци и лабораторни занятия, в които водещи са екипната работа и разработването на проекти.

Водещи подходи са:

- учене чрез търсене и откриване;
- учене чрез практика.

Хорариумът от учебни часове е 36.

## УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Теми	Компетентности като очаквани резултати от обучението	Нови понятия
<b>1. Проектиране и конструиране</b> 1.1. Изобразяване на разреза и сечения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изобразява разреза и сечения на детайли с проста геометрична форма.</li> </ul>	разрез; сечение.
1.2. Качество на изделията	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава критерии и показатели за качество на изделията.</li> </ul>	качество; оценка на качеството.
<b>2. Техника</b> 2.1. Енергийни разходи и жилищни инсталации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава предназначението и принципа на действие на електрическа жилищна инсталация: осветителна, звукова, охранителна.</li> <li>• Дава примери за консуматори на електрическа енергия в дома.</li> <li>• Познава средства за измерване на енергийните разходи в дома.</li> <li>• Разбира екологичното значение на пестенето на електрическа и топлинна енергия в дома.</li> <li>• Познава и прилага начини за пестене на енергия.</li> </ul>	електрическа инсталация; предпазител; прекъсвач; консуматор на електрическа енергия енергийни разходи; пестене на енергия.
2.2. Обработваща техника	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава начини за ръчно и машинно свредловане (пробиване).</li> <li>• Познава правилата за поддържане и безопасна работа с пробивна машина.</li> <li>• Подготвя пробивната машина за работа.</li> </ul>	пробивна машина; свредловане (пробиване); свредло; патронник;

		машинна стиска.
<b>3. Технологии</b> 3.1. Съединяване на детайли	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава неразглобяеми съединения, чиито детайли са свързани чрез нитоване и спояване.</li> <li>• Осъществява неразглобяеми съединения чрез нитоване и спояване.</li> </ul>	нит; нитоване; спойка; спояване; поялник.
3.2. Изработване на изделия чрез комбиниране на материали	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинира материали според свойствата им в конструкцията на изделие.</li> <li>• Прилага техники за ръчна обработка на текстил, кожа, метали, пластмаси.</li> </ul>	декорация; орнамент; декоративни тъкани.
3.3. Приготвяне на ястия чрез пържене и задушаване	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава същността на топлинната обработка на хранителни продукти чрез пържене и задушаване.</li> <li>• Разбира значението на задушаването на продуктите за осъществяване на диетично и здравословно хранене.</li> <li>• Познава начини и режими за пестене на време и енергия при топлинната обработка на хранителните продукти.</li> </ul>	пържене; фритюрник; съдове с незалепващо покритие; задушаване; диетично хранене.
<b>4. Комуникации и контрол</b> 4.1. Дигитални средства за контрол	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава функциите и принципа на действие на електромер, водомер, топломер.</li> <li>• Познава и разграничава основните величини за измерване разходите на вода и енергия в бита.</li> </ul>	дигитални средства за контрол; електромер; водомер; топломер.
<b>5. Икономика</b> 5.1. Себестойност и цена на продукцията	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпознава по основните им белези: себестойност и цена на изделия и кулинарни продукти.</li> <li>• Изчислява себестойност и цена на изработено изделия и кулинарни продукти.</li> <li>• Сравнява по определени критерии (цена, качество, себестойност и др.) изделия, продукти и услуги и прави аргументиран избор.</li> </ul>	разходи (преки, непреки) приходи; себестойност; печалба; алтернативна цена.

5.2. Бюджет	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава елементите на семейния бюджет.</li> <li>• Разграничава и групира доходите и разходите в семейния бюджет.</li> <li>• Определя и представя варианти на свой принос за увеличаване на доходите в семейството</li> </ul>	семеен бюджет; принос.
5.3. Предприемачество	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбира и оценява ролята на предприемачите за развитието на икономиката.</li> <li>• Проучва и разработва идеи за предприемаческа дейност.</li> </ul>	предприемач; инициативност; новаторство; риск; отговорност.
<b>6. Природата в дома</b> 6.1. Отглеждане на плодове и зеленчуци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава условията и начините за отглеждане на плодове и зеленчуци.</li> <li>• Осъществява подготвителни и основни аграрни дейности за отглеждане на плодове и зеленчуци.</li> <li>• Разграничава начини за предпазване на плодовете и зеленчуците от болести и неприятели.</li> <li>• Разбира значението на екологичните норми при отглеждането на плодовете и зеленчуците.</li> <li>• Разработва идеен проект на малък парник.</li> </ul>	аграрни дейности; парник; екологична норма; пестициди; минерални торове; киселинен дъжд.
6.2. Отглеждане на животни в малка ферма	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Познава основните хигиенни и здравословни фактори при отглеждане на животни.</li> <li>• Познава начини за хранене и поддържане на хигиенна среда при отглеждане на животните в малка ферма (в птицеферма, свинеферма, кравеферма, овцеферма и др.).</li> <li>• Проучва и дава примери за използване на фермата като възможност за семеен бизнес.</li> </ul>	ферма; допълнителен доход; семеен бизнес; екологичен проблем; безопасност на храните.

### **СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ И ФОРМИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ПОСТИЖЕНИЯТА НА ОБУЧАЕМИТЕ**

Оценяването на знанията и уменията на обучаемите е в съответствие с предвидените в програмата очаквани резултати.

Спецификата на процеса на обучение на възрастни предполага използване на форми, методи и средства, различни от тези за децата.

Тя предполага специално внимание върху подбора на учебното съдържание и върху начините на оценяване.

### **Насоки за оценяване:**

- Оценяват се уменията за осъществяване на устна и писмена комуникация.
- Оценяват се изработените изделия, модели и продукти по конструктивни, технологични, естетически и ергономични критерии.
- Оценяването на практическите умения се извършва съобразно степента на овладяност на уменията, спазване на инструкциите и технологичната последователност, съблюдаване на правилата за хигиена и безопасност.

Оценяването трябва да се съобразява и с ключовите компетентности, към развиването на които основно е насочена програмата:

- умения за учене (усвояване на правила; самонаблюдаване и упражняване на самоконтрол; самостоятелно проучване на информация от различни източници, обсъждане на проблеми, изразяване на мнение и формулиране на решения);
- дигитална компетентност (търсене, събиране, обработване и представяне на информация);
- инициативност и предприемчивост (умения за планиране, организиране и управление на дейността);
- социални и граждански компетентности (умения за общуване, критично и съзидателно мислене при вземане на решения; проявяване на толерантно отношение и приемане на различни гледни точки при обсъждания и дискусии);