

Приложение 1.14.  
Основной образовательной программы  
основного общего образования

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Остроленская средняя общеобразовательная школа»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по учебному предмету «Технология»  
предметная область «Технология»  
основного общего образования  
5-8 классов

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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.

формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, 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;
- 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 и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).
  - освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
  - освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

На изучение предмета в 5,6,7 классе отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год, 8 класс 1ч. в неделю, итого 35ч в год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

### Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5,6,7,8 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф).

## Планируемые результаты изучения учебного предмета

В результате освоения курса технологии **5 класса** учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

**познавательные УУД:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**коммуникативные УУД:**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

**регулятивные УУД:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный

- угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

В результате освоения курса технологии **6 класса** учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание о своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра универсальных учебных действий (УУД).

*Метапредметные результаты* изучения курса:

**познавательные УУД:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**коммуникативные УУД:**

- умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

**регулятивные УУД:**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
  - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция. **Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
  - разрабатывать и оформлять интерьер жилого помещения, интерьер с комнатными растениями в интерьере;
  - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку рыбы, мяса, птицы, готовить первые блюда, сервировать стол к обеду;
  - заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
  - выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: обтачной и обтачной в кант;
  - читать и строить чертеж плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
  - подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, обработку горловины, застежки, обрабатывать боковые срезы обтачным швом, определять качество готового изделия;
  - подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

В результате освоения курса технологии **7-8 класса** учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- 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 по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:***

***в познавательной сфере:***

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на

рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных
- высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## Содержание учебного предмета

### 5класс

#### ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

##### *Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

#### ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

##### *Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

#### КУЛИНАРИЯ (16 ч)

##### Санитария и гигиена (2 ч)

##### *Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

##### *Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. **Здоровое питание (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

##### Технология приготовления пищи (12 ч)

##### Бутерброды, горячие напитки

*Основные теоретические сведения* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.

Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

##### *Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** *Основные теоретические сведения* Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

##### Блюда из овощей

*Основные теоретические сведения* Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. *Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. **Блюда из яиц**

*Основные теоретические сведения* Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

##### *Практические работы*



Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

*Основные теоретические сведения* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта. *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

Элементы материаловедения (4 ч)

*Основные теоретические сведения* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### ***Практические работы***

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

*Основные теоретические сведения* Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. *Практические работы*

**Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.**

**Раскрой изделия.**

Швейные ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек. **Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения* История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)** *Основные теоретические сведения* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта. *Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта. **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (18 ч)** **Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)** **Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративноприкладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### ***Практические работы***

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

бкласс

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

**Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция в интерьере: виды композиции, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы,**

текстиль).

**Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.**

*Практическая работа*

**Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».**

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4 ч)

*Основные теоретические сведения*

**Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.**

*Практические работы*

**Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.**

Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч) *Основные теоретические сведения* **Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.**

*Практические работы*

**Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.**

Приготовление первых блюд (1ч)

*Основные теоретические сведения* **Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.**

*Практическая работа* **Приготовление заправочного супа. Сервировка стола к обеду. Этикет (3 ч)**

*Основные теоретические сведения* **Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.**

*Практическая работа*

**Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».**

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

Элементы материаловедения (1ч)

*Основные теоретические сведения* **Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.**

*Практическая работа*

**Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.**

Конструирование швейных изделий (11ч)

*Основные теоретические сведения* **Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды. *Практические работы***

**Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.**

Швейные ручные работы (2 ч)

*Основные теоретические сведения* **Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе со швейными иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.**

*Практическая работа*

**Изготовление образцов ручных стежков и строчек.**

Элементы машиноведения (2 ч)

*Основные теоретические сведения* **Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.**

*Практические работы*

**Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).**

Проект «Наряд для семейного обеда» (14 ч)

*Основные теоретические сведения* **Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта. *Практические работы***

**Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного обеда».**

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (14 ч) Вязание крючком и спицами (8 ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)

*Основные теоретические сведения* **Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и**

**материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения. Практические работы**

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

## **7класс**

### **«Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки

### **Раздел «Электротехника» (2ч.)**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор

### **Раздел «Кулинария» (12ч.)**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов  
Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами  
Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола.

### **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12ч.)**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон  
Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки. Уход за швейной машиной. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

### **Раздел «Художественные ремесла» (12 ч.)**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28ч.)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

## **8класс**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

#### **Раздел «Электротехника» (12ч.)**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

#### **Раздел «Семейная экономика» (6 ч.)**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

#### **Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч.)**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

#### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч.)**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

## Тематическое планирование

5 класс (70 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)
<b>Сельскохозяйственный труд (осень) 6ч.</b>				
<b>Проектная деятельность 2ч.</b>				
1-2	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов
<b>Оформление интерьера 2ч.</b>				
3	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.
4	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?).	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем
<b>Кулинария 14ч.</b>				
5	Санитария и гигиена на кухне	1ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР - беседа о санитарно-гигиенических	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>

			требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.	
6	Здоровое питание	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление меню
7-8	Бутерброды. Горячие напитки	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления).	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Контроль и самоконтроль: выполнение разно-уровневых заданий. Определение домашнего задания.
9-10	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного " содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР).	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение домашнего задания.
11-12	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	2ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической

			безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы.	работы
13	Блюда из сырых овощей и фруктов	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение домашнего задания.
14	Блюда из вареных овощей	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>
15-16	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
17	Блюда из яиц	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение домашнего задания.

18	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный»	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе.
<b>Создание изделий из текстильных материалов 28ч.</b>				
19-20	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение домашнего задания.
21-22	Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлоп-	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта	<i>Практические работы.</i> «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Определение домашнего задания.
23-24	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение домашнего задания.
25-26	Построение	2ч.	Формирование у учащихся деятель-	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>



	чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»		ностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину	«Построение чертежа 1 :4, в натуральную величину». Определение дифференцированного домашнего задания.
27-28	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Раскрой швейного изделия». Самооценка по предложенным критериям. Определение домашнего задания.
29-30	Швейные ручные работы	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>
31-32	Подготовка швейной машины к работе	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Подготовка швейной машины к работе. Определение домашнего задания.
33-34	Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполне-	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Выполнение образцов машинных швов». Определение домашнего

	ние образцов машинных швов»		Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ	задания.
35-36	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы».
37-38	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Беседа с использованием материалов учебника: технология пошива фартука.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение цели проекта
39-40	Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки накладного кармана.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Обработка накладного кармана», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение домашнего задания.
41-42	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Обработка нижнего и боковых срезов фартука», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение домашнего задания

43-44	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение технологии обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса», контроль и самоконтроль по представленным критериям. Определение домашнего задания.
45-46	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения).	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.
<b>Художественные ремесла 14ч.</b>				
47-48	Декоратив- но-прикладное изделие для кухни	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение домашнего задания.
49	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, правила и средства композиции. Составление плана реализации проекта.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение эскизов стилизованных изображений. Определение домашнего задания
50	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1ч.	Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды, символика, цветовые сочетания в орнаменте.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов
51-52	Лоскутное шитье. Технологии	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>

	лоскутного шитья		структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов.	Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий.
53-54	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	2ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Консультирование учащихся.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение способов выполнения домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика).
55-56	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Сообщение цели урока. Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Консультирование учащихся	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>
57-58	Подготовка проекта к защите	2ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, расчет стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Консультирование учащихся	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление доклада к защите проекта
59-60	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок	2ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Подведение итогов года

**Сельскохозяйственный труд (весна) 4ч.**

6 класс (70 ч.)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)
<b>Сельскохозяйственный труд (осень) 4ч.</b>				
<b>Оформление интерьера 6ч.</b>				
1-2	Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Беседа о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Работа в группе
3-4	Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания комнатных растений.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради.
5	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»	1ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение способов выполнения
6	Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения
<b>Кулинария 14ч.</b>				

7-8	Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР. Беседа о пищевой ценности рыбы, технологиях разделки рыбы, приготовлений блюд из рыбы. Знакомство с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Подготовка к практической работе.
9-10	Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы»	1-2ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
11	Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материала ЭОР.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление технологической карты. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение домашнего задания.
12	Практическая работа «Приготовление блюда из мяса»	1ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
13-14	Супы. Технология приготовления первых блюд	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника, ЭОР о пользе первых блюд, классификации супов, технологии приготовления супов.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей. Взаимопроверка. Контроль: тестирование
15	Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта,

	воскресного обеда»		Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материала учебника и ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду	этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе.
16	Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	1ч.	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, оценивать по обоснованным критериям. Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления супа, салата, блюд из птицы, рыбы. Проверка готовности к выполнению практической работы.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы
<b>Создание изделий из текстильных материалов (30 ч)</b>				
17-18	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах получения тканей из химических волокон	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение практической работы по изучению свойств тканей. Контроль усвоения знаний. Определение домашнего задания.
19-20	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР об истории костюма. Мотивация на выполнение проекта «Наряд для семейного обеда».	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Составление плана выполнения проекта. Выполнение эскиза проектного изделия. Определение домашнего задания.

21	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия»	1ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение практической работы в парах «Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение домашнего задания.
22	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в масштабе)»	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в масштабе 1 : 4	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Построение чертежа 1 : 4». Определение домашнего задания.
22-24	Практическая работа» Построение чертежа швейного изделия(в натуральную величину)»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к конструированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме. Подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации моделирование этапов изучения нового материала .Беседа с использованием материалов учебника о правилах построения чертежа в натуральную величину.	<i>Практические работы.</i> Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину.
25-26	Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка к раскрою»	2ч.	Формирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования фартука. Беседа с использованием материалов учебника о способах моделирования.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Моделирование плечевого швейного изделия
27-28	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к систематизации изучаемого предметного содержания. Формирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Раскрой плечевого швейного изделия. Самооценка по предложенным критериям.



			знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приемов работы с булавками, ножницами, с утюгом.	
29-30	Швейные ручные работы. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах ручных работ, правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>
31-32	Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника о швейной игле, приспособлениях к швейной машине, повторение правил безопасных приемов работы на швейной машине.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов».
33-34	Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, со способами устранения дефектов.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Подготовка к примерке и примерка изделия»
35-36	Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i>

			материала. Актуализация знаний учащихся: повторение правил безопасной работы на швейной машине, с утюгом. Изучение технологии обработки среднего шва с застежкой, последовательности обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.	
37-38	Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с образцами обработки горловины. Беседа с использованием материалов учебника о способах обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Контроль и самоконтроль по предложенным критериям.
39-40	Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Проверка домашнего задания, повторение последовательности выполнения обтачного и стачного швов. Знакомство с технологией обработки
41-42	Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания, повторение изученного в 5 классе: виды краевых швов, технология выполнения. Выполнение второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> «Обработка нижнего среза швейного изделия», контроль и самоконтроль по предложенным критериям.
43-44	Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда»	2ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализации коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы. Знакомство с последовательностью окончательной	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта в тетради (заполнение паспорта проекта).

			отделки швейного изделия.	
45-46	Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	2ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям.
<b>Художественные ремесла 14ч.</b>				
47-48	Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2ч.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах инструментов, материалов, способах и приемах вязания крючком и спицами. Мотивация на выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами».	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Мозговой штурм, обоснование проекта.
49-50	Основные виды петель при вязании крючком	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей* к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, презентации, журналов мод о схемах для вязания крючком, условных обозначениях.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение основных петель, образцов узоров по предложенным схемам. Составление плана реализации проекта. Выполнение эскизов проектного изделия.
51-52	Вязание по кругу	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка домашнего задания. Беседа с использованием материалов учебника, дидактического материала о способах вязания по кругу (круг, квадрат, шестиугольник).	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение образцов вязания.
53-54	Вязание спицами. Основные приемы вязания	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение образцов вязания спицами

			Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Изучение способов вязания спицами (набор петель, лицевые и изнаночные петли), условных обозначений. Выполнение образцов вязания спицами. Определение техники вязания, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия.	
55-56	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	2ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение изделий.
57	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение изделий.
58	Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1ч.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение изделий.
59	Подготовка проекта к защите	1ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование проблемы, исследование, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Завершение изготовления изделия, расчет затрат, составление доклада к защите проекта.
60	Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок	1ч.	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Подведение итогов года
<b>Сельскохозяйственный труд (весна) 6ч.</b>				

7 класс (70 ч)

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)
<b>Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)</b>				
1	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	2ч.	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.
2	Гигиена жилища	2ч.	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.
<b>Раздел «Электротехника» (2ч.)</b>				
3	Бытовые электроприборы	2ч.	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.
<b>Раздел «Кулинария» (12ч.)</b>				
4	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2ч.	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.
5	Изделия из жидкого теста	3ч.	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.
6	Виды теста и выпечки	3ч.	Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.
7	Сладости, десерты, напитки	2ч.	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Приготовление сладких блюд и напитков.

			Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	
8	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2ч.	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригластительных билетов с помощью ПК	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12ч.)				
9	Свойства текстильных материалов	2ч.	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.
10	Конструирование швейных изделий	2ч.	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.
11	Моделирование швейных изделий	2ч.	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
12	Швейная машина	2ч.	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.
13	Технология изготовления швейных изделий	4ч.	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

			Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	
Раздел «Художественные ремесла» (12 ч.)				
14	Ручная роспись тканей	4ч.	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.
15	Вышивание	8ч.	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки в технике крест. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (28ч.)				
16	Исследовательская и созидательная деятельность	28ч.	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	<i>Практические работы.</i> Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

8 класс (34 ч, 1 ч — резервное время)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Содержание темы	Контрольно-оценочная деятельность (виды и формы)
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч.)				
1	Экология жилища	2ч.	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных смесителей.
2	Водоснабжение и канализация в доме	2ч.	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.
Раздел «Электротехника» (12ч.)				

3	Бытовые электроприборы	6ч.	<p>Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i></p> <p>Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.</p>
4	Электромонтажные и сборочные технологии	4ч.	<p>Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i></p> <p>Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.</p>
5	Электротехнические устройства с элементами автоматики	2ч.	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i></p> <p>Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.</p>
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)				
6	Бюджет семьи	6ч.	<p>Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета</p>	<p><i>Практические работы.</i></p> <p>Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.</p>
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч.)				
7	Сферы производства и разделение труда	2ч.	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о</p>	<p><i>Лабораторно – практические и практические работы.</i></p> <p>Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.</p>



			профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	
8	Профессиональное образование и профессиональная карьера	2ч.	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	<i>Лабораторно – практические и практические работы.</i> Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление планов физической подготовки к предполагаемой профессии.
Раздел «Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности» (8ч.)				
9	Исследовательская и созидательная деятельность	8 ч.	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	<i>Практические работы.</i> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирования базы данных. Выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.
1 ч. резервное время				