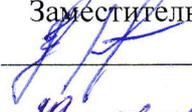


ГБОУ «Белгородская коррекционная общеобразовательная школа-интернат №23»

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО учителей физкультурно – технологической направленности  Немшилова Н.В. Протокол № <u>1</u> от « <u>25</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора  Новак Е.С. « <u>29</u> » <u>августа</u> 20<u>23</u> г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГБОУ «Белгородская коррекционная общеобразовательная школа- интернат №23»  Годин А.Е. Приказ <u>103</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 20<u>23</u> г.</p> 
---	--	---

Рабочая программа
по технологии АООП ООО (варианты 2.2.2. и 1.2.2.)
с учетом требований ФГОС ООО
для слабослышащих и глухих обучающихся

Составитель:
Немшилова Н.В.- учитель технологии

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена для обучающихся с нарушением слуха и глухих, получающим основное общее образование. Программа разработана на основе:

- приказа Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. номер – 64101) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 года г. № 1025 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе.

Учебная дисциплина «Технология» играет важную роль в социокультурном, личностном развитии глухих обучающихся. Благодаря данному курсу происходит воспитание психологической и практической готовности к труду, трудолюбия, настойчивости в достижении поставленной цели; возникает чувство ответственности за общее дело, формируются общественные мотивы труда. На уроках технологии постоянно возникает необходимость выполнения совместной деятельности, в ходе которой обучающиеся учатся сотрудничеству, взаимопомощи, установлению деловых отношений, приобретая опыт нравственного поведения. Разнообразие видов деятельности и материалов для работы, используемых на уроках учебного предмета «Технология», позволяет не только расширить кругозор обучающихся, но и раскрыть их индивидуальные способности, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение. У глухих обучающихся закладываются предпосылки и происходит последующее развитие технического и художественного мышления, творческих способностей, экологического мировоззрения.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Учебная дисциплина «Технология» осваивается на уровне ООО по варианту 2.2.2, 1.2.2 АООП в пролонгированные сроки: с 5 по 10 классы включительно. Данная дисциплина является одной из ведущих, интегрирующих в своём содержании знания и умения по другим дисциплинам учебного плана.

В рамках учебного курса «Технология» обучающиеся получают возможность не только осознать сущность современных материальных, информационных и социальных технологий, перспектив их развития; осваивать технологический подход как универсальный алгоритм преобразующей и созидательной деятельности; знакомиться с технологической культурой, но и приобретать широкий круг житейских понятий, владение которыми обеспечивает повышение качества учебной деятельности в целом.

Уроки технологии обладают значительным коррекционно-развивающим потенциалом. За счёт различных видов деятельности, использования разнообразных материалов и инструментов создаются условия для полноценного психического развития глухих обучающихся. В частности, происходит постепенное развитие наглядного и абстрактного мышления параллельно с совершенствованием словесной речи, а также других неречевых психических процессов. Изготавливая либо анализируя различные объекты, глухие обучающиеся учатся выделять, сопоставлять, называть, характеризовать их качества, свойства и др., что содействует обогащению словарного запаса, овладению способностью использовать усвоенную лексику и фразеологию в составе синтаксических конструкций для решения коммуникативных задач, удовлетворения потребности в общении. При адекватной организации уроков технологии у глухих обучающихся и обучающихся с нарушением слуха, развиваются социальные компетенции. Также в результате освоения материалом по дисциплине «Технология» обучающиеся овладевают

безопасными приёмами работы с оборудованием, инструментами, электробытовыми приборами, что является важным для приобретения самостоятельности, совершенствования социально-бытовых навыков.

Уроки технологии позволяют планомерно знакомить обучающихся с многообразием мира профессий, ориентируя на работу в той или иной сфере материального производства, а также в непроизводственной сфере. На этой основе возникает преимущество перехода от общего образования к профессиональному и к последующей самостоятельной трудовой деятельности.

В основу программы положены общепедагогические и специальные *принципы*.

Принцип обеспечения доступности учебного материала достигается характером изложения научных знаний, количеством вводимых понятий, оптимальным объёмом учебного материала, снабжением текстов необходимыми иллюстрациями и пр.

Принцип систематичности в обучении технологии реализуется при распределении и подаче учебного материала, в том числе внутри модулей. Это осуществляется с учётом возрастных и познавательных возможностей обучающихся.

Принцип преемственности в обучении технологии реализуется от темы к теме в каждом модуле, особое внимание уделяется преемственности в развитии трудовых понятий и умений, технических и технологических знаний. С учётом *принципа наглядности* в обучении технологии используются разнообразные объекты, предметная наглядность. Регулярное (на каждом уроке) использование средств наглядности обеспечивает воздействие на все органы чувств глухих обучающихся, позволяет формировать конкретные и полные представления, яркие впечатления об изучаемых объектах и явлениях, содействует повышению познавательного интереса.

Кроме того, изучение курса технологии базируется на ряде специальных принципов, характерных для коммуникативной системы¹:

- использование потребности в общении,
- организация общения,
- связь с деятельностью: предметно-практической, игровой, познавательной и др.;
- организация речевой среды.

¹ См. Зыкова Т.С., Хотеева Э.Н. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) учреждениях I и II вида: пособие для учителя. – М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2004. – С. 26–27.

Так, развитие словесной речи обучающихся становится возможным при условии регулярно организуемой на уроках практики речевого общения, за счёт развития навыков восприятия, понимания и продуцирования высказываний во взаимодействии с процессом познавательной и практической деятельности. В этой связи на уроках предусмотрены задания, требующие подготовки сообщений, формулировки выводов, аргументации результатов наблюдений и др. Кроме того, предусматривается такая организация обучения, при которой работа над лексикой, в том числе научной терминологией курса (раскрытие значений новых слов, уточнение или расширение значений уже известных лексических единиц) требует включения слова в контекст. Введение нового термина, новой лексической единицы проводится на основе объяснения учителя (в том числе с использованием дактилологии как вспомогательного средства обучения) с привлечением конкретных фактов, иллюстраций, видеофрагментов и сообщением слова-термина. Каждое новое слово включается в контекст закрепляется в речевой практике обучающихся. Предусматривается использование синонимических замен, перефразировка, анализ определений. В частности, использование синонимов обеспечивает семантизацию понятий и терминов².

На каждом уроке предусматривается целенаправленная работа по развитию словесной речи (в устной и письменной формах), в том числе слухозрительного восприятия устной речи, речевого слуха, произносительной стороны речи (прежде всего, тематической и терминологической лексики учебной дисциплины и лексики по организации учебной деятельности)³.

В процессе уроков технологии требуется одновременно с развитием словесной речи обеспечивать развитие у обучающихся других психических процессов. Предусматривается руководство вниманием обучающихся через постановку и анализ учебных задач, а также сосредоточение и поддержание внимания за счёт привлечение средств наглядности, видеоматериалов, доступных по структуре и содержанию словесных инструкций. Развитие памяти обеспечивается посредством заполнения таблиц, составления схем, анализа рисунков, технологических карт, применения условных изображений, предстающих в виде опор на оформления развёрнутых ответов. Развитие мышления и его операций обеспечивается посредством установления и последующего устного (графического) оформления причинно-следственных связей; за счёт выделения существенных признаков в выделяемых объектах и др. Акцент в коррекционно-образовательной работе следует сделать на развитии у обучающихся словесно-логического мышления, без чего невозможно полноценно рассуждать, делать выводы. В данной связи программный материал должен излагаться учителем ясно, последовательно, с включением системы аргументов и полным охватом темы. Важная роль в развитии у обучающихся словесно-логического мышления принадлежит практическим работам – в соответствии с содержанием модулей.

Учебный предмет «Технология» носит практический характер, предусматривает

² На уроках проводится специальная работа над пониманием, применением в самостоятельной речи, восприятием (слухозрительно и /или на слух с учётом уровня слухоречевого развития обучающихся) и достаточно внятным и естественным воспроизведением тематической и терминологической лексики, а также лексики по организации учебной деятельности обучающихся на уроке. Часть данного речевого материала, уже знакомого обучающимся, может отрабатываться на коррекционно-развивающих курсах «Развитие восприятия и воспроизведения устной речи» при совместном планировании работы учителем-предметником и учителем-дефектологом (сурдопедагогом), реализующим данные курсы. На коррекционно-развивающих курсах у обучающихся закрепляются умения восприятия (слухозрительно и /или на слух с учётом уровня их слухоречевого развития) и достаточно внятного и естественного воспроизведения данного речевого материала.

³ Работа по развитию восприятия и воспроизведения устной речи не должна нарушать естественного хода урока, проводится на этапах закрепления и повторения учебного материала; в ходе урока обеспечивается контроль за произношением обучающихся, побуждение к внятной и естественной речи с использованием принятых методических приемов работы, на каждом уроке предусматривается фонетическая зарядка, которая проводится не более 3-5 минут.

активное и творческое участие в общественно-полезном труде. Во время практической работы закрепляются полученные знания, обучающиеся осваивают конкретные приёмы работы, происходит развитие общетрудовых умений (планирование, организация, контроль труда), воспитывается культура труда.

В основу реализации программы положены *деятельностный и дифференцированный подходы*, что предполагает:

– признание обучения и воспитания как единого процесса организации познавательной, речевой и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающего овладение ими содержанием образования (системой знаний, опытом разнообразной деятельности и эмоционально-личностного отношения к окружающему социальному и природному миру) в качестве основного средства достижения цели образования;

– признание того, что развитие личности обучающегося зависит от характера организации доступной учебной деятельности;

– признание того, что развитие личности глухих обучающихся в соответствии с требованиями современного общества обеспечивает возможность их успешной социализации и адаптации в современном социокультурном пространстве;

– ориентацию на результаты образования как системообразующий компонент, где общекультурное и личностное развитие обучающегося составляет цель и основной результат получения знаний;

– реализацию права на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивающего развитие способностей каждого обучающегося, развитие его личности в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

– разнообразие организационных форм образовательного процесса и индивидуального развития каждого обучающегося, обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм взаимодействия со сверстниками и взрослыми в познавательной деятельности.

Глухие обучающиеся и обучающиеся с нарушением слуха обладают значительным потенциалом в овладении техническими, технологическими, экономическими и иными знаниями, в связи с чем могут быть ориентированы на работу в различных сферах материального производства (промышленность, строительство, сельское хозяйство, сбыт в сфере материального производства и др.), а также в непроизводственной сфере (искусство и культура, жилищно-коммунальное хозяйство и др.).

Доступный обучающимся с широкий спектр профессий обуславливает возможность реализации в образовательной организации разных инвариантных, а также вариативных модулей технологической подготовки⁴.

Обучение технологии базируется на дифференцированном подходе, в связи с чем предусматривается деление класса на две подгруппы.

В процессе обучения используются цифровые технологии, к которым относят информационно-образовательные среды, электронный образовательный ресурс, дистанционные образовательные технологии, электронное обучение с помощью интернета и мультимедиа. Преимуществами использования цифровых технологий в образовательно-реабилитационном процессе (при их уместном, адекватном применении) являются доступность, вариативность, наглядность обучения, обратная связь педагогов с обучающимися, построение индивидуальной траектории изучения учебного материала, обучение с применением интеллектуальных систем поддержки (для адаптации учебного материала к особым образовательным потребностям обучающихся).

Цифровые технологии используются в различных вариациях: в виде мультимедийных презентаций, как учебник и рабочая тетрадь, в качестве толкового словаря или справочника с учебными видеофильмами, как тренажёр для закрепления

⁴ Модули, включая их направленность и содержание, являются теми же, которые предусматриваются для освоения обучающимися, не имеющими нарушений слуха – в соответствии с ФГОС ООО.

новых знаний или в виде практического пособия.

Психолого-педагогические условия

На уроках технологии глухие обучающиеся, как правило, пользуются стационарной (проводной) звукоусиливающей аппаратурой или беспроводной (например, FM-системы). В связи с проведением на уроках технологии практических работ предпочтение отдается использованию беспроводной аппаратуры (например, FM-системы).

Методически правильное использование звукоусиливающей аппаратуры на уроках осуществляется под контролем администрации и психолого-педагогического консилиума образовательной организации.

Основным способом восприятия устной речи обучающимися на уроках является слухозрительный.

На уроках целенаправленно осуществляется развитие словесной речи в устной и письменной формах, навыков устной коммуникации.

Объяснение учебного материала учителем осуществляется, прежде всего, на основе словесной речи – устной и письменной, а также при использовании дактильной формы речи как вспомогательной (при одновременном устном проговаривании речевого материала), а также методических приемов, способствующих пониманию обучающимися нового речевого материала (например, показ иллюстрации, предметов и др., подбор к новым словам и словосочетаниям синонимов, из числа знакомых обучающимся, а также знакомых синонимических выражений к новым фразам).

На уроках обязательно проводятся упражнения, связанные с восприятием на слух и внятным, достаточно естественным воспроизведением тематической и терминологической лексики учебной дисциплины, а также лексики, связанной с организацией учебной деятельности. Этот речевой материал обязательно отражается (подчеркивается, выделяется цветом) при планировании уроков, проектируется на основе индивидуально-дифференцированного подхода, учитывающего слухоречевое развитие каждого обучающегося.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Целью изучения дисциплины «Технология» является формирование у обучающихся технологической грамотности, культуры труда и деловых межличностных отношений в единстве с развитием речи, мышления и социальных компетенций.

Курс технологии ориентирован на приобретение обучающимися умений в прикладной творческой деятельности, а также на социально-трудовую адаптацию, инкультурацию и реабилитацию в непрерывном процессе профессионального самоопределения.

Задачи учебного предмета включают:

– содействие овладению знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

– развитие трудовых умений и необходимых технологических знаний по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

– формирование культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

– формирование навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

– развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности, возможности и ограничения в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности.

В соответствии с Концепцией преподавания предметной области «Технология»,

ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться (при учёте возможностей и особых образовательных потребностей обучающихся с нарушениями слуха) в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах и в процессе коррекционных курсов.

Место предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» входит в одноимённую предметную область и является обязательным.

Освоение курса осуществляется в течение всех лет обучения на уровне ООО – в пролонгированные сроки (с 5 по 10 классы включительно); на учебные занятия выделяется 2 часа в неделю.

Основная часть учебного времени на уроках технологии (не менее 70%) отводится на практическую деятельность обучающихся, организуемую с учётом их особых образовательных потребностей.

Перед учреждением встала необходимость проанализировать объёмы преподавания предмета «Технология» на уровне основного общего образования с целью выделения часов на подготовку профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для включения в рабочую программу по предмету «Технология» раздела «Профессиональное обучение» перераспределение учебного материала по годам обучения выглядит следующим образом:

Классы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс
Количество часов в год по программе «Технология»	68	68	34	34	17	17
Количество часов в год по учебному плану	68	68	68	68	68	66
Количество часов в год на общепрофессиональное обучение	-	-	34	34	51	49

ГБОУ «Белгородская коррекционная общеобразовательная школа-интернат №23» определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательного процесса на уровне основного общего образования обучающихся с нарушенным слухом (слабослышащих, позднооглохших, кохлеарно имплантированных). Программа направлена на формирование общей трудовой культуры, духовно-нравственного, гражданского, социального, личностного и интеллектуального развития, саморазвития и самосовершенствования обучающихся, обеспечивающее их социальную успешность, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья.

Содержание учебного предмета

Учебный предмет «Технология» является общим для обучающихся с нормативным развитием и с нарушениями слуха, сохраняя модульную структуру и содержание модулей, их дифференциацию:

Модуль «Производство и технология».

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

Все модули содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, сопровождается необходимым минимумом теоретических сведений.

Примерные виды деятельности обучающихся:

На уроках технологии предусматривается использование следующих видов деятельности, обеспечивающих достижение личностных, метапредметных, предметных результатов; воспитание самостоятельности, формирование у обучающихся начальных профессиональных умений:

- виды деятельности со словесной основой: самостоятельная работа с учебником, электронными образовательными ресурсами; подготовка и представление публичного выступления в виде презентации; поиск материала в справочниках, энциклопедиях, в сети Интернет и др.;

- виды деятельности на основе восприятия образа: составление чертежей, схем, эскизов, технологических карт, их анализ; обсуждение просмотренных учебных фильмов; наблюдение за демонстрируемыми учителем действиями и др.;

- виды деятельности с практической основой: выполнение технологических операций с учётом содержания осваиваемого модуля (изготовление/ремонт изделия и т.п.); выполнение лабораторно-практических работ и др.

Общепрофессиональный блок

- **Пояснительная записка (девочки)**

- Программа обучения основам швейного дела составлена на основе авторской программы профессионального обучения профессии швея, рассчитанной на три года обучения (Программа профессионального обучения профессии швея (3 года обучения), утвержденной решением областного экспертного совета департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области по вопросам научно-методического обеспечения образовательного процесса и инновационной деятельности в сфере образования от 03.04.2008 года).

- Содержание обучения определяется с учетом требований квалификационной характеристики Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕКТС) на тарифный разряд.

- Одна из основных задач данной программы – является подготовка детей к самостоятельной жизни, с трудовой деятельностью совместно с другими членами общества.

- Целью обучения является формирование знаний и умений по профессии швея на политехнической основе; изучение учащимися технологии ручной, машинной обработки тканей, а также усвоение ими умений и навыков работы на промышленном оборудовании.

- Овладение профессиональными навыками осуществляется на базе общеобразовательной подготовки, в тесной взаимосвязи со спецификой коррекционной школы и при наличии межпредметных связей.

- В содержание теоретического обучения входит формирование знаний по устройству оборудования; приспособлений и инструментов, применяемых при выполнении швейных работ; по устройству и взаимодействию узлов, механизмов швейной машины; технологии обработки изделий детского и женского ассортимента; постельного белья; знаний по материаловедению; основам экономических знаний.

- Знания теоретического курса развиваются и закрепляются на занятиях практического обучения при выполнении различных операций и приемов труда.
- Большая часть учебного времени отводится практическому обучению. В этот период труд школьников является производительным.
- Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении упражнений и дальнейшее их закрепление в процессе производительного труда; умения творчески решать трудовые задачи, работать в коллективе.
- Основным методом изложения теоретических сведений на практических занятиях является инструктаж; на учебных занятиях и в ходе производительного труда особое внимание уделяется соблюдению правил техники безопасности, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиене труда.
- На практических занятиях, при проведении лабораторно-практических работ, экскурсий учащиеся закрепляют полученные знания, знакомятся с новым оборудованием и технологией обработки.

Настоящая образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов:

Профессиональный стандарт 16.055 Штукатур, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10.03.2015 г. № 148 н, регистрационный номер №418

Тематические планы и программы разработаны с учетом возрастных и психофизических возможностей детей с ОВЗ; уровня их знаний, умений и навыков.

Программой предусматриваются теоретическое обучение, которое осуществляется лекционными (дистанционными) занятиями с обучающимися, согласно учебно-тематическому плану теоретического обучения с использованием комплекта методических материалов.

По окончании теоретического обучения учащиеся проходят практическое обучение соответствии с учебно-тематическим планом под руководством учителя технологии.

Основная цель профессионального блока ознакомить обучающихся с профессией штукатур.

В программе дана последовательность тем и содержание практических работ согласно учебному плану и материально-технического обеспечения мастерской.

Планирование тем предполагает 5-летний срок обучения по программе «Штукатурное дело»

Предлагаемая программа включает теоретические, практические и комбинированные занятия.

Настоящая программа также предусматривает:

- Овладение обучающимися основами трудовой деятельности востребованных в разных жизненных сферах, освоение технологических сведений, необходимых для полноценной коммуникации.
- Формирование положительного опыта и установки на активное использование полученных навыков в различных жизненных ситуациях.
- Воспитание положительного отношения к труду.
- Социально-трудовую адаптацию и реабилитацию учащихся.

Тематический план 5 - 10 классы (девочки)

№ пп	Разделы и темы программы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс

ТЕХНОЛОГИЯ							
Технологии домашнего хозяйства							
1	Интерьер жилого дома	1	1				
2	Комнатные растения в интерьере		1				
3	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере			1			
4	Гигиена жилища			1			
5	Экология жилища				2		
6	Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации				2		
Электротехника							
1	Бытовые электроприборы	1		1	6	2	
2	Электромонтажные и сборочные технологии				4		
3	Электротехнические устройства с элементами автоматики				2		2
Создание изделий из текстильных материалов							
1	Свойства текстильных материалов	4	3	2			
2	Конструирование швейных изделий	4	3	2			
3	Моделирование швейных изделий	4	3	2			
4	Швейная машина	4	6	2			
5	Технология изготовления швейных изделий	16	15	8			
6	Художественные ремесла	8	10	5			
Кулинария							
1	Санитария и гигиена на кухне	1					
2	Здоровое питание	1					
3	Бутерброды и горячие напитки	2					
4	Блюда из овощей и фруктов	2					
5	Блюда из яиц	2					
6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2					
7	Блюда из круп и макаронных изделий		2				
8	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		2				
9	Блюда из мяса и птицы		2				
10	Первые блюда		2				
11	Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола		2				
12	Блюда из молока и молочных продуктов			1			
13	Мучные изделия			2			
14	Сладкие блюда			1			
15	Сервировка сладкого стола			1			
Семейная экономика							
1	Бюджет семьи				6	3	3
Современное производство и профессиональное самоопределение							
1	Сферы производства и разделение труда				2		

2	Профессиональное образование и профессиональная карьера				2		
Технология творческой и опытнической деятельности							
1	Исследовательская и созидательная деятельность	16	16	5	8	12	12
ИТОГО:		68	68	34	34	17	17
Общепрофессиональный блок							
1	Охрана труда. Основные сведения о швейном производстве			2	1	1	1
2	Материаловедение			4	3	5	2
3	Оборудование			3	2	5	2
4	Виды отделки швейных изделий			3	2	6	4
5	Основы моделирования					4	4
6	Технология изготовления изделий			12	13	16	16
7	Основы экономики				2	2	
8	Практическая работа			10	11	12	20
ИТОГО ЗА ГОД:		68	68	68	68	68	66

Тематический план 5 – 10 классы (мальчики)

№ пп	Разделы и темы программы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс
ТЕХНОЛОГИЯ							
Технологии домашнего хозяйства							
1	Интерьер жилого дома	1	1				
2	Комнатные растения в интерьере		1				
3	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере			1			
4	Гигиена жилища			1			
5	Экология жилища				2		
6	Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации				2		
Электротехника							
1	Бытовые электроприборы	1		1	6	2	
2	Электромонтажные и сборочные технологии				4		
3	Электротехнические устройства с элементами автоматики				2		2
Технология обработки конструкционных материалов							
1	Технология ручной обработки древесины и древесных материалов	26	30	17			
2	Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов		8				
3	Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов	14	12	3			

4	Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	6		3			
5	Технология художественно-прикладной обработки материалов	4		3			
Семейная экономика							
1	Бюджет семьи				6	3	3
Современное производство и профессиональное самоопределение							
1	Сферы производства и разделение труда				2		
2	Профессиональное образование и профессиональная карьера				2		
Технология творческой и опытнической деятельности							
1	Исследовательская и созидательная деятельность	16	16	5	8	12	12
	ИТОГО по программе «Технология»:	68	68	34	34	17	17
Общепрофессиональный блок							
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс	10 класс
Экономика отрасли и предприятия							
1	Экономика отрасли и предприятия			1	1	2	2
	Материаловедение			9	7	9	10
1	Свойства строительных материалов			2	1	2	
2	Вяжущие материалы			2	2	2	
3	Материалы для подготовки поверхностей под штукатурку			2		2	3
4	Подготовка поверхностей под оштукатуривание				2		
5	Растворы			2	2	2	3
6	Заполнители					1	
7	Вспомогательные материалы						4
	Экскурсия			4		4	
Специальный курс							
	Специальная технология			11	15	15	9
1	Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность на предприятии			1		1	1
2	Гигиена труда, производственная санитария и профилактика травматизма			1	1		
3	Общие сведения о зданиях и сооружениях			1	1		
4	Общие сведения о штукатурных работах			2	1	2	
5	Инструменты и оборудование для штукатурных работ			1	1	2	
6	Подготовка поверхностей к оштукатуриванию			2	4	2	
7	Технология и производство штукатурных работ			3	3	4	
8	Специальные растворы						4
9	Ремонт штукатурки				4	2	

10	Облицовка поверхностей обшивочными листами					2	
11	Фактурная отделка поверхности декоративными составами						4
	Практическая работа			9	12	23	28
	ИТОГО ЗА ГОД:	68	68	68	68	68	66

Тематическое планирование (девочки)

5 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (18 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (18 ч)	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.</p> <p>Оборудование на кухне. Кухонная посуда.</p> <p>Проектирование кухни на компьютере.</p> <p>Безопасные приемы работы на кухне. Санитарное состояние кухни.</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Знакомиться с кухонной посудой, правилами безопасности при работе на кухне.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.</p>
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (25 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (13 ч)	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по</p>

	<p>домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p> <p>Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.</p>	<p>коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
<p>Тема «Художественные ремёсла» (12 ч)</p>	<p>Вязание крючком. Инструменты и материалы. Начало работы, начальная петля. Основные виды петель, условные обозначения.</p> <p>Воздушная петля, цепочка из воздушных петель. Столбик без накида, полустолбик.</p>	<p>Подбирать материалы и оборудование для вязания крючком. горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Образовывать первую петлю, вязать воздушную петлю, цепочку из воздушных петель, столбик без накида, полустолбик.</p>
<p>Раздел «Кулинария» (17 ч)</p>		
<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)</p>	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи</p>
<p>Тема «Здоровое питание» (3 ч)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневного</p>

		рациона
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (5 ч)	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродках. Подсушивать хлеб для канале в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).</p> <p>Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных</p>

		веществ и витаминов
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (7 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (7 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс

Тема	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
------	------------------------------------	---

раздела программы, количество отводимых учебных часов		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (9 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Основные виды занавесей для окон</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.</p>
Тема «Комнатные растения в интерьере» (8 ч)	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Размещение комнатных растений в интерьере. Одиночные растения. Живой уголок. Композиция из горшечных растений. Ампельные растения, лианы. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер</p>	<p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Пересадка растений. Поиск в Интернете происхождения цветочных растений. Знакомиться с профессией фитодизайнер</p>
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (27 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2ч)	<p>Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о</p>

		<p>современных материалах из химических волокон и их применение в текстиле.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (2ч)</p>	<p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачными рукавами.</p> <p>Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.</p> <p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p>Снятие мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p>
<p>Тема «Моделирование одежды» (1ч)</p>	<p>Понятие о моделирование одежды.</p> <p>Моделирование формы выреза горловины.</p> <p>Моделирование отрезной плечевой одежды.</p> <p>Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.</p>	<p>Выполнять эскиз проектного изделия.</p> <p>Изучать приемы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застежкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды.</p> <p>Моделировать проектное швейное изделие.</p> <p>Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и тд.</p> <p>Готовить выкройку проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства.</p>
<p>Тема «Швейная машина» (4 ч)</p>	<p>Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.</p> <p>Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нити.</p>	<p>Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы.</p> <p>Определять вид дефекта строчки по ее виду.</p> <p>Изучать устройство регулятора натяжения верхней нити.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда на швейной</p>

<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)</p>	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с</p>	<p>машине. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; приметывание; выметывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной.</p>
---	--	---

	расположением ее на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.	
Тема «Художественные ремёсла» (10 ч)	Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчет количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания.
Раздел «Кулинария» (17 ч)		
Тема «Здоровое питание» (2 ч)	Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
Тема «Приготовление»	Меню завтрака. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой	Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.

завтрака. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	промышленности.	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах из переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий.
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов» (4 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приемы труда. Выполнять и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.
Тема «Блюда из мяса и птицы» (4 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций

	<p>хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования к обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.</p> <p>Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы.</p> <p>Подготовка птицы к тепловой обработке.</p> <p>Виды тепловой обработки мяса и птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из птицы.</p> <p>Подача к столу.</p>	<p>по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p> <p>Сервировать и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p>
Тема «Первые блюда» (2 ч)	<p>Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда.</p> <p>Оформление готового супа и подача к столу.</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.</p> <p>Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приемы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего</p>

(16 ч)	<p>проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>хозяйства».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--------	---	--

7 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10 ч)		
Тема: «Интерьер жилого дома» (4 часа)	Цветовое решение кухни. Бытовые электроприборы на кухне. Применение текстиля в интерьере. Кухонные занавеси. Декорирование кухонного окна.	Находить и предъявлять информацию о цветовом решении. Ознакомиться с электроприборами на кухне: мультиварка, кофемашина, электромясорубка. Правила безопасности при использовании электроприборов. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения кухни. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.
Тема: «Комнатные растения в интерьере» (2 часа)	Технология выращивания комнатных растений. Подбор растений по критериям. Приобретение и транспортировка цветов.	Находить и представлять информацию по выращиванию комнатных растений. Ознакомиться с полезными свойствами растений. Требования к условиям содержания цветов. Изучить технологию выращивания цветов. Подбирать цветы по определенным критериям.
Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства»	Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему: «Освещение

и коллекции в интерьере» (2 ч)	освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.	жилого дома». Знакомиться с понятием «умный дом» Находить и предъявлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер.
Тема «Гигиена жилища» (2 ч)	Виды уборки их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о пищевых веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений.
Раздел «Электротехника» (4 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (4 часа)	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате, современные технологии и технические средства создания микроклимата.	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и предъявлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (36 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (4 ч)	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Изучать свойства шерстяных и шелковых тканей. Определять сырьевой состав тканей. Находить и предъявлять информацию о шелкоткачестве. Оформлять результаты исследований.
Тема «Конструирование швейных изделий» (1 ч)	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Швейных изделий. Строить чертеж прямой юбки. Находить и предъявлять информацию о конструктивных

		особенностях поясной одежды.
Моделирование одежды (1ч)	Приемы 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 СД-диска или из Интернета.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приемы моделирования юбки со складками. Моделировать проектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и предъявлять информацию об интернет-выкройках
Тема «Швейная машина» (6 ч)	Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обметывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застежки-молнии и окантовывания среза	Изготавливать образец косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивание потайным швом; обметывание петли; пришивание пуговицы; окантовывание среза с помощью приспособлений к швейной машине.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	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 с закрытыми срезами и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытыми срезами и с открытым срезом. Обработать средний шов юбки с застежкой-молнией на проектном изделии. Обработать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке.

	одежды. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия	Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обращать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию о промышленном оборудовании для влажно-тепловой обработки.
Тема «Художественные ремёсла» (14 ч)	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Находить и предъявлять информацию о лицевом шитье в эпоху Древней Руси, об истории вышивки лентами в России и за рубежом.
Раздел «Кулинария» (13 ч)		
Тема: «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых,

	Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов	уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов
Тема: «Блюда из мяса и птицы» (2 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования к обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам.
Тема: «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2 ч)	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.	Подбирать столовое белье для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола.
Тема «Блюда из молока и молочных продуктов» (2 ч)	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и	Определять качество молока и кисломолочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности кисломолочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для

	кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.	<p>приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями.</p> <p>Готовить молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.</p> <p>Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о молочнокислых бактериях, национальных молочных продуктах в регионе проживания.</p>
Тема «Мучные изделия» (2 ч)	Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>Осваивать безопасные условия труда.</p> <p>Готовить изделия из жидкого теста.</p> <p>Выбирать и готовить изделия из пресного, слоеного или песочного теста.</p> <p>Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки.</p>
Тема «Сладкие блюда» (2 ч)	Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.	<p>Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладких напитков и десертов.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда.</p> <p>Выбирать, готовить и оформлять сладкие напитки и десерты.</p> <p>Дегустировать и определять качество приготовленных</p>

		сладких блюд. Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.
Тема «Сервировка сладкого стола» (1 ч)	Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.	Подбирать столовое белье для сервировки сладкого стола. Составлять меню. Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать пригласительный билет с помощью компьютера.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (5 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект

8 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (13 ч)		

Тема: «Интерьер жилого дома» (2 часа)	Подбор материалов и цветового решения. Отделка стен. Декоративное оформление интерьера.	Ознакомиться со способами подбора материала. Материалы для внутренних и наружных работ. Ознакомиться с отделкой потолка, стен, пола. Виды штор. Декорирование оконных проемов.
Тема: «Комнатные растения в интерьере» (2 часа)	Уход за комнатными растениями: полив, опрыскивание. Подготовка и подбор емкостей. Посадка растений. Технология пересадки растений. Технология перевалки растения.	Изучить последовательность ухода за растением: полив, опрыскивание, пересадка, перевалка., подбор емкости. Умение искать в Интернете материал по уходу за комнатными растениями.
Тема: «Гигиена жилища» (2 часа)	Генеральная уборка. Средства для мытья окон и дверей. Средства для мытья сантехники.	Ознакомиться с последовательностью выполнения генеральной уборки. Учиться пользоваться различными средствами при мытье окон.
Тема: «Освещение жилого помещения» (2 часа)	Виды освещения. Источники света. Основные виды ламп.	Ознакомиться с видами освещения и источниками света. Технологии производства ламп, характеристики создаваемого света.
Тема «Экология жилища» (3 ч)	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде)
Тема «Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» (2 ч)	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	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц
Раздел «Электротехника» (6 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (4ч)	Электронагревательные приборы, их характеристика по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, холодильника, электрического фена, электрических

	<p>Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.</p> <p>Устройство и принцип действия электрического фена.</p> <p>Общие сведения о принципе работы видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.</p>	<p>вытяжных устройств.</p> <p>Осваивать безопасные приемы эксплуатации бытовых электроприборов.</p>
<p>Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)</p>	<p>Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах.</p>	<p>Знакомиться со схемой квартирной электропроводки.</p> <p>Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.</p>
<p>Создание изделий из текстильных материалов (21 час)</p>		
<p>Тема: «Художественные ремесла» (21 час)</p>	<p>Инструменты и материалы для вязания. Основные виды петель. Условные обозначения. Схемы вязания. Столбики без накида, с накидом, с двумя накидами. Вязаные салфетки. Вязание по кругу. Вязание салфеток. Вязание по кругу коврика на стул. Вязаные игрушки. Вязание игрушек: колобка, ёлочки, грибка. Дефекты вязания, исправление дефекта спущенная петля. Влажно-тепловая обработка вязаных изделий.</p>	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомиться с условными обозначениями, учиться читать схемы вязания.</p> <p>Вязать изделия крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания.</p>
<p>Раздел «Семейная экономика» (9 ч)</p>		
<p>Тема «Бюджет семьи» (9 ч)</p>	<p>Цели и задачи семейной экономики. Семья и ее потребности. Ресурсы семьи, их воспроизводство. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Понятие бюджета. Финансовая документация семьи. Цели и функции семьи. Становление семейных</p>	<p>Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. Ознакомиться с целями и задачами семейной экономики, с определением семьи и ее потребности. Ресурсы семьи, их воспроизводство. Источники семейных доходов и бюджет семьи.</p> <p>Анализировать качество и потребительские свойства товаров.</p>

	отношений. Внутренняя и внешняя среда семейного бюджета. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.	
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (9 ч)		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (3 ч)	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	Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Профессиональное самоопределение
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (6 ч)	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 уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства. Профессиональное самоопределение
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 часов)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)		
Тема: «Интерьер жилого дома» (2 часа)	Виды текстиля для декорирования окон. Виды штор. Портьеры, гардины, жалюзи. Коллекции как украшение комнаты.	Ознакомиться с видами текстиля. Изучить стили оформления интерьера. Создавать эскизы штор для зала и спальни. Проводить подбор текстиля для штор. Искать в Интернете информацию для разработки эскизов штор.
Тема: «Комнатные растения в интерьере» (2 часа)	Условия содержания растений. История цветоводства. Террариум.	Ознакомиться с историей цветоводства, условиями содержания растений. Террариум как декоративный элемент интерьера. Составление цветочной композицией.
Тема: «Гигиена жилища» (2 часа)	Дезинфицирующие и чистящие средства. Увлажнители воздуха.	Ознакомиться с ассортиментом дезинфицирующих и чистящих средств. Изучить модели увлажнителей, работой и уходом за ними.
Тема «Экология жилища» (2 ч)	Источники загрязнений внутренней среды жилища. Технологии уборки помещений. Техника для создания микроклимата в помещении.	Ознакомиться с источниками загрязнений внутренней среды жилища. Изучить технологии уборки помещений.
Раздел «Электротехника» (4 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (2 ч)	Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети. Знакомиться с устройством и принципом действия электронных приборов: телевизора, DVD, музыкального центра, компьютера, часов и др. Изучить способы защиты приборов от скачков напряжения. Осваивать безопасные приемы эксплуатации бытовых электроприборов.

<p>Тема: «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)</p>	<p>Виды электросчетчиков. Работа счетчика. Расход электроэнергии в быту. Бытовые электроприборы. Промышленные электроинструменты. Электрические устройства промышленного производства.</p>	<p>Ознакомиться с видами бытовых электроприборов, с промышленными электроинструментами. Изучить работу бытового электросчетчика.</p>
<p>Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)</p>		
<p>Тема: «Свойства текстильных материалов» (3 часа)</p>	<p>Классификация волокон. Свойства текстильных волокон: гигроскопичность, упругость, прочность, воздухопроницаемость. Текстильные волокна. Свойства текстильных волокон. Химические волокна.</p>	<p>Ознакомиться с классификацией волокон, свойствами текстильных волокон: гигроскопичность, упругость, прочность, воздухопроницаемость. Текстильные волокна. Свойства текстильных волокон. Химические волокна.</p>
<p>Художественные ремесла (19 часов)</p>	<p>Инструменты и материалы для вязания спицами. Основные виды петель. Условные обозначения. Схемы вязания. Первая петля, набор петель на спицы. Лицевая и изнаночная петли. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями, чулочное вязание. Схемы вязания, чтение схем. Вязание рисунка «Шахматки», «Путанка». Вязание резинки 1х1, 2х2. Вязание изделия. Влажно-тепловая обработка вязаных изделий. Правила безопасности</p>	<p>Ознакомиться с инструментами и материалами для вязания спицами. Вязать основные виды петель. Учиться читать схемы вязания, условные обозначения. Вязать первую петлю, набирать петли на спицы, лицевую и изнаночную петли. Вязать полотно лицевыми и изнаночными петлями, чулочным вязанием.</p>
<p>Раздел «Семейная экономика» (8 часов)</p>		
<p>Тема «Бюджет семьи» (8 ч)</p>	<p>Расходы на питание: организация рационального питания, биологические требования к семейному питанию, составление меню, планирование расходов на питание. Расходы на жилье: способы удовлетворения потребности в жилье, оценка стоимости ремонта. Расходы на оплату коммунальных услуг. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей</p>	<p>Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава. Оценивать возможности для предпринимательской деятельности.</p>

	предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	
Современное производство и профессиональное самоопределение (12 ч)		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (4 ч)	Профессиональное самоопределение. Компетентность. Профессиональная компетентность. Профессиональная деятельность. Разделение труда. Специализация труда. Формы и уровни разделения труда.	
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (8 ч)	Профессия и карьера. Цели и задачи профессиональной деятельности. Факторы профессионального успеха. Технологии индустриального производства. Профессии индустриального производства. Технологии агропромышленного производств. Технологии земледелия и животноводства. Профессии в сфере агропромышленного комплекса. Профессиональная деятельность в легкой и пищевой промышленности. Профессии в сфере легкой и пищевой промышленности.	Ознакомиться с понятиями профессия и карьера, с целями и задачами профессиональной деятельности. Изучить факторы профессионального успеха. Ознакомиться с профессиями индустриального, агропромышленного производств. Ознакомиться с технологиями земледелия и животноводства с профессиями этих производств. Познакомиться с профессиональной деятельностью в легкие и пищевые промышленности, профессиями этих производств. Находить в Интернете информацию о предприятиях перерабатывающей промышленности.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (14 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10 ч)		
Тема: «Интерьер жилого дома» (2 часа)	Композиция интерьера. Декоративное убранство. Декоративные ткани. Домашняя библиотека.	Ознакомиться с композицией в интерьере. Декоративное убранство комнаты. Оформление библиотечной зоны. Работа с Интернетом.
Тема: «Комнатные растения в интерьере» (2 часа)	Декоративное озеленение. Создание зеленых интерьеров. Художник-дизайнер, цветовод-озеленитель.	Ознакомиться с созданием декоративного озеленения. Разрабатывать варианты зеленых интерьеров. Ознакомиться с профессиями художник-дизайнер, цветовод-озеленитель.
Тема: «Гигиена жилища» (2 часа)	Кондиционеры. Многофункциональный пылесос, робот-пылесос.	Ознакомиться с работой кондиционера, многофункционального пылесоса, робота пылесоса. Уход за пылесосом. Правила безопасности
Тема: «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (2 часа)	Устройство лампы накаливания. Галогеновые лампы, люминесцентные лампы (недостатки и достоинства). Светодиодные лампы.	Ознакомиться с устройством лампы накаливания. Изучить виды осветительных ламп. Правила безопасности.
Тема «Экология жилища» (2 ч)	Домашняя пыль, плесень, грибки. Меры по улучшению качества воздуха в помещении. Приточные воздухоочистители.	Ознакомиться с видами загрязнений жилища и меры по их устранению. Ознакомиться с работой воздухоочистителя. Правила безопасности.
Раздел «Электротехника» (4 ч)		
Тема: «Бытовые электроприборы» (2 часа)	Обогрев помещений: электрический камин, обогревательные приборы, тепловые пушки. Теплый пол. Влажность воздуха.	Изучить виды приборов для обогрева помещений. Исследовать зависимость влажности воздуха от работы электронагревательных приборов. Ознакомиться с показателями влажности воздуха.
Тема «Электротехнические устройства с	Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов	Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

элементами автоматизи» (2 ч)	на здоровье человека.	
Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)		
Художественные ремесла (18 часов)	<p>Виды аппликаций. Детали аппликации, подготовка эскиза, шаблонов для выполнения аппликации.</p> <p>Ручная аппликация. Подготовка эскиза аппликации, вырезание шаблонов. Нанесение рисунка на ткань. Закрепление аппликации ручными стежками (петельным стежком).</p> <p>Машинная аппликация. Строчка зигзаг. Выполнение машинной аппликации строчкой зигзаг. Выполнение панно. Влажно-тепловая обработка готовой аппликации. Правила безопасности при выполнении влажно-тепловых работ.</p>	<p>Ознакомиться с видами аппликаций. Детальями аппликации, подготовкой эскиза, шаблонов для выполнения аппликации.</p> <p>Ручная аппликация. Подготовка эскиза аппликации, вырезание шаблонов. Нанесение рисунка на ткань. Закрепление аппликации ручными стежками (петельным стежком).</p> <p>Машинная аппликация. Строчка зигзаг. Выполнение машинной аппликации строчкой зигзаг. Выполнение панно. Влажно-тепловая обработка готовой аппликации. Правила безопасности при выполнении влажно-тепловых работ.</p>
Раздел «Семейная экономика» (8 ч)		
Тема «Бюджет семьи» (8 ч)	<p>Рациональные вещевые потребности: разнообразие семейных потребностей, норма рационального потребления, уровень жизни и потребительская корзина. Определение затрат на приобретение оборудования кухни и кухонной утвари. Обязательные платежи.</p> <p>Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.</p>	<p>Анализировать потребности местного населения и рынка потребительских товаров.</p> <p>Ознакомиться с разнообразием семейных потребностей, нормой рационального потребления, уровни жизни и потребительская корзина. Определение затрат на приобретение оборудования кухни и кухонной утвари. Обязательные платежи.</p>
Современное производство и профессиональное самоопределение (12 ч)		
Тема «Сферы производства и разделение труда» (4 ч)	<p>Уровни разделения труда. Основные отрасли сферы производства. Производство. Средства производства и рабочая сила. Производственные отношения.</p> <p>Специальность, профессия. Экономические критерии разделения труда. Специализация труда.</p>	<p>Ознакомиться с уровнями разделения труда. Основными отраслями сферы производства. Производство. Средства производства и рабочая сила. Производственные отношения. Ознакомиться с понятиями специальность, профессия. Экономические критерии разделения труда.</p>

		Специализация труда.
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (8 ч)	Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании. Профессии с сфере торговли и общественном питании. Арттехнологии. Технологии искусства. Профессии в сфере арттехнологий. Универсальные и перспективные технологии. Профессии новых перспективных сфер. Профессиональная деятельность в социальной сфере. Структуры социальной сферы профессиональной деятельности. Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности.	Ознакомиться с профессиональной деятельностью в торговле и общественном питании; с профессиями с сфере торговли и общественном питании. Арттехнологии. Технологии искусства. Профессии в сфере арттехнологий. Ознакомиться с универсальными и перспективными технологиями. Профессиями новых перспективных сфер. Профессиональная деятельность в социальной сфере. Структуры социальной сферы профессиональной деятельности. Ознакомиться с предпринимательством как сферой профессиональной деятельности.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (16 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

