

Управление образования администрации г. Кемерово
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
для учащихся с тяжелыми нарушениями речи «Школа-интернат № 22»
650055, г. Кемерово, ул. Пролетарская, 20 А, тел. (факс) 28-43-16
e-mail: si22kem@gmail.com

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей-предметников протокол № <u>1</u> от « <u>25</u> » <u>августа</u> 20 <u>20</u> г.	ПРИНЯТО Педагогическим советом протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>августа</u> 20 <u>20</u> г.	«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ «Школа-интернат № 22» Истомина Т. Л. Приказ № <u>39/1</u> от « <u>31</u> » <u>августа</u> 20 <u>20</u> г.
---	---	--

**Адаптированная рабочая программа
учебного предмета «Технология»
для 5-10 классов**

Составитель:
Ильиных
Оксана Борисовна,
учитель технологии
первой квалификационной категории

Кемерово 2020

Содержание

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.....3
2. Содержание учебного предмета.....9
3. Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на каждую тему.....21

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты освоения учебного предмета:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты освоения учебного предмета:

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые за-

дачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- определять совместно с педагогом критерии оценки планируемых образовательных результатов;
- идентифицировать препятствия, возникающие при достижении собственных запланированных образовательных результатов;
- выдвигать версии преодоления препятствий, формулировать гипотезы, в отдельных случаях прогнозировать конечный результат;
- ставить цель и формулировать задачи собственной образовательной деятельности с учетом выявленных затруднений и существующих возможностей;
- обосновывать выбранные подходы и средства, используемые для достижения образовательных результатов.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- определять необходимые действия в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
- определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
- выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (определять целевые ориентиры, формулировать адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
- выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
- составлять план решения проблемы (описывать жизненный цикл выполнения проекта, алгоритм проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде алгоритма решения практических задач;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- различать результаты и способы действий при достижении результатов;
- определять совместно с педагогом критерии достижения планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии достижения планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;

- оценивать свою деятельность, анализируя и аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;

- находить необходимые и достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации;

- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик/показателей результата;

- устанавливать связь между полученными характеристиками результата и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик результата;

- соотносить свои действия с целью обучения.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;

- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;

- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств;

- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;

- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;

- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности. Обучающийся сможет:

- анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы о причинах ее успешности/эффективности или неуспешности/неэффективности, находить способы выхода из критической ситуации;

- принимать решение в учебной ситуации и оценивать возможные последствия принятого решения;

- определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;

- демонстрировать приемы регуляции собственных психофизиологических/эмоциональных состояний.

Познавательные УУД

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:

- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;

- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;

- выделять общий признак или отличие двух или нескольких предметов или явлений и

объяснять их сходство или отличия;

- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;

- различать/выделять явление из общего ряда других явлений;

- выделять причинно-следственные связи наблюдаемых явлений или событий, выявлять причины возникновения наблюдаемых явлений или событий;

- строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;

- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом их общие признаки и различия;

- излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;

- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности;

- выявлять и называть причины события, явления, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;

- делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:

- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;

- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;

- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;

- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;

- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;

- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое и наоборот;

- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;

- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) с точки зрения решения проблемной ситуации, достижения поставленной цели и/или на основе заданных критериев оценки продукта/результата.

8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);

- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;

- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;

- резюмировать главную идею текста;

- преобразовывать текст, меняя его модальность (выражение отношения к содержанию текста, целевую установку речи), интерпретировать текст (художественный и нехудожественный - учебный, научно-популярный, информационный);

- критически оценивать содержание и форму текста.

9.Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к окружающей среде, к собственной среде обитания;

- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;

- проводить причинный и вероятностный анализ различных экологических ситуаций;

- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на другой фактор;

- распространять экологические знания и участвовать в практических мероприятиях по защите окружающей среды.

10.Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, справочников, открытых источников информации и электронных поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и формировать корректные поисковые запросы;

- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, базами знаний, справочниками;

- формировать множественную выборку из различных источников информации для объективизации результатов поиска;

- соотносить полученные результаты поиска с задачами и целями своей деятельности.

Коммуникативные УУД

11.Умение организовывать учебное сотрудничество с педагогом и совместную деятельность с педагогом и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:

- определять возможные роли в совместной деятельности;

- играть определенную роль в совместной деятельности;

- принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи мнение (точку зрения), доказательства (аргументы);

- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;

- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль;

- критически относиться к собственному мнению, уметь признавать ошибочность своего мнения (если оно ошибочно) и корректировать его;

- предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;

- выделять общую точку зрения в дискуссии;

- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;

- организовывать эффективное взаимодействие в группе (определять общие цели, распре-

делять роли, договариваться друг с другом и т. д.);

- устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.

12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:

- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать и использовать речевые средства;
- представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
- соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
- высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
- принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
- создавать письменные тексты различных типов с использованием необходимых речевых средств;
- использовать средства логической связи для выделения смысловых блоков своего выступления;
- использовать вербальные и невербальные средства в соответствии с коммуникативной задачей;
- оценивать эффективность коммуникации после ее завершения.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее — ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- использовать для передачи своих мыслей естественные и формальные языки в соответствии с условиями коммуникации;
- оперировать данными при решении задачи;
- выбирать адекватные задаче инструменты и использовать компьютерные технологии для решения учебных задач, в том числе для: вычисления, написания писем, сочинений, докладов, рефератов, создания презентаций и др.;
- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
- создавать цифровые ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Вводный урок. Техника безопасности (2ч)

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (8 ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой и жилых помещений (2 ч)

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни, столовой и жилых помещений с учетом запросов и потребностей семьи. Планировка помещений. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение помещений. Использование современных материалов в отделке. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении помещений.

Тема 2. Проект «Оформление интерьера» (2 ч)

Правила оформления проекта, цели и задачи, анализ идей, этапы проектирования, презентация и защита проекта.

Тема 3. Бытовые электроприборы. Техника безопасности (2 ч)

Общие сведения о видах принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборах: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Тема 4. Безопасное поведение в бытовых ситуациях (2ч)

Опасные и аварийные ситуации, которые могут возникнуть в жилище в повседневной жизни. Общие правила поведения в быту. Безопасное обращение с электроприборами, со средствами бытовой химии.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Санитария и гигиена в кухне. Техника безопасности (2 ч)

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с , электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Подбор посуды и инвентаря для приготовления пищи

Тема 2. Физиология питания. Витамины. (2 ч).

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков жиров и углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль

витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в продуктах. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч).

Продукты, применяемые при приготовлении бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых продуктов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов (4 ч).

Питательная ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность и качество продуктов. Способы сохранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и использование свежезамороженных продуктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, способы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов. Украшения готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Тема 5. Сервировка стола к завтраку.

Культура поведения за столом (2 ч).

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользование столовыми приборами. Проработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. Изучение этикета.

Тема 6. Проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч).

Правила оформления проекта, цели и задачи, анализ идей, этапы проектирования, презентация и защита проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30ч).

Тема 1. проект «Фартук»(2ч).

Обоснование проекта, цель и задачи. Этапы выполнения проекта.

Тема 2. Производство текстильных материалов (2 ч).

Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Тема 3. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2 ч).

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Тема 4. Конструирование швейного изделия (2 ч).

Понятие о чертеже и выкройке изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров изделия. Расположение конструктивных линий.

Тема 5. Построение выкройки (2 ч).

Особенности построения выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

Тема 6. Швейные ручные работы. Стежок, строчка, шов (2 ч).

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Тема 7. Швейные ручные работы. Основные операции (2 ч).

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Тема 8. Швейная машина (2 ч)

Бытовая швейная машина с ручным и электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Техника безопасности при работе на швейной машине.

Тема 9. Приёмы работы на швейной машине (2 ч).

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Тема 10. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Техника безопасности (2 ч).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обметывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Тема 11. Технология изготовления швейных изделий (8ч).

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Перенос контрольных и контурных линий.

Технология заметывания боковых и нижнего срезов, швом в подгибку с закрытым срезом.

Технология заметывания краев кармана. Технология притачивания кармана к фартуку. Технология сметывания и стачивания пояса. Приметывание пояса к фартуку. Притачивание пояса к фартуку. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 12. Защита проекта «Фартук» (2ч).

Цель, задачи, этапы проекта, презентация, анализ идеи. Выставка работ.

Раздел «Художественные ремесла» (11ч).

Тема 1. «Декоративно-прикладное искусство» (2ч).

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2ч).

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. «Лоскутное шитьё» (7ч).

Проект «Прихватка». Обоснование проекта. Правила оформления проекта, цели и задачи, анализ идей, этапы проектирования. Выполнение проекта. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Защита проекта «Прихватка». Выставка. Подведение итогов.

6 класс

Вводный урок. Техника безопасности (2ч).

Цель и задачи изучения предмета в 6 классе. Содержание предмета последовательность его изучения. Правила охраны труда. Санитарно-гигиенические требования.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (10ч).

Тема 1. Проект «Планирование комнаты подростка» (2ч)

Постановка и обоснование проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Исследование и анализ проблемы.

Тема 2. Интерьер жилого дома. Техника безопасности.(2ч)

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. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере. Фито-дизайн (2ч)

Понятие о фито-дизайне как искусстве оформления интерьера. Создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения в интерьере. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые, тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы. Профессия садовник. Перевалка (Пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, холле школы, на территории школы.

Тема 4. Проект «Планирование комнаты подростка» Защита.(2ч)

Выполнение проекта. Представление проекта. Анализ достоинств и недостатков проекта.

Тема 5. Технологии ремонтно-отделочных работ. (2ч)

Технологии оклейки помещений обоями. Декоративное оформление интерьера. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев.

Расчет необходимого количества рулонов обоев. Технология оклеивания стен обоями.

Раздел «Кулинария» (10 ч)

Тема 1. «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2ч)

Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов.

Тема 2. «Блюда из мяса» (2ч)

Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.

Тема 3. «Заправочные супы».(2ч)

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями.

Тема 4. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.(2ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Тема 5. Творческий проект «Семейный обед». (2ч)

Постановка проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Анализ идей. Выбор лучшего варианта. Представление работы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (30ч)

Тема 1. Проект «Изготовление плечевой изделия» (2ч)

Постановка и обоснование проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Исследование проблемы. Анализ идей. Выбор изделия.

Тема 2. Свойства текстильных материалов из химических волокон (2ч)

Классификация текстильных материалов из синтетических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема 3. Конструирование швейных изделий. (2ч)

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека.

Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Тема 4. Построение чертежа выкроек плечевого изделия (4 ч).

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 5. Моделирование плечевых изделий. (2ч)

Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Знакомиться с профессией технолог конструктор швейного производства.

Тема 6. Швейная машина (2ч)

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Тема 7. Швейные ручные работы (2ч)

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Тема 8. Технология изготовления швейных изделий. Раскрой изделия (12ч)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков и мелом.

Сметывание деталей кроя. Заметывание низа изделия и рукавов. Стачивание деталей кроя, обметывание срезов изделия. Застрачивание низа изделия и низа рукавов. Обработка обтачки или воротника изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества изделия.

Тема 9. Защита проекта «Изготовление плечевого изделия».(2ч)

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Анализ результатов. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Раздел «Художественные ремесла» (16 ч)

Тема 1. Проект «Вязаное изделие».(2ч)

Постановка и обоснование проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Исследование проблемы. Анализ идей. Выбор изделия.

Тема 2. Вязание крючком. Пряжа. Инструменты. Схемы.(2 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема 3. технология вязания крючком рядами. (2ч)

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Тема 4. Технология вязания крючком по кругу. (2ч)

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Отпаривание и сборка готового изделия. Профессия вязальщица текстильно- галантерейных изделий.

Тема 5. Вязание спицами. Пряжа. Инструменты. Схемы. (2ч)

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

Тема 6. Технология вязания полотна спицами. (2ч)

Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания.

Тема 7. Вязание мини-салфетки под горячее. (3ч)

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы.

Тема 8. Защита проекта «Вязанное изделие». (1ч)

Защита проектов. Что получилось? Чему научились? Что не получилось?

7 класс

Вводный урок. (2ч)

Техника безопасности. Санитарно-гигиенические требования при различных работах

Раздел «Технологии домашнего хозяйства». (10 ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. (2ч)

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Типы светильников. Виды светильников. Современные системы управления светом. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер. Выполнение презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (1 ч)

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Тема 3. Гигиена жилища. (1ч)

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Их особенности и правила проведения. Современные и натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме.

Тема 4. Бытовые электроприборы. Техника безопасности (2 ч)

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата. Функции климатических приборов. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема 5. Проект «Освещение жилого помещения» (2 ч)

Постановка проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Анализ идей. Выбор лучшего варианта. Представление работы. Анализ достоинств и недостатков проектов. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Тема 6. Основы технологии малярных работ. Правила техники безопасности.(2ч)

Соблюдение правил техники безопасного труда при выполнении малярных работ. Виды краски, олифы, эмали. Виды инструментов для малярных работ. Соблюдение техники безопасности.

Раздел «Кулинария» (8ч)

Тема 3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки. (2ч)

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. 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 пригласительных билетов. Разработка меню. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник.

Тема 6. Проект «Праздничный сладкий стол». (2ч)

Постановка проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Анализ идей. Выбор лучшего варианта. Представление работы. Анализ достоинств и недостатков проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов». (30ч)

Тема 1. Проект «Изготовление швейного изделия».(2ч)

Постановка и обоснование проблемной ситуации. Цель и задачи проекта. Анализ идей. Выбор лучшего варианта. Представление работы. Анализ достоинств и недостатков проектов.

Тема 2. Свойства тканей из волокон животного происхождения.(2ч)

Классификация текстильных волокон 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. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 3. Конструирование швейных изделий. Снятие мерок.(2 ч)

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды.

Тема 4. Построение чертежа швейного изделия. (2ч)

Построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 5. Моделирование швейных изделий. (2 ч)

Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки со складками, юбки клеш, юбки с валаном. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 5. Швейная машина. (2 ч)

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания срезов. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений.

Тема 6. Изготовление швейного изделия. Раскрой изделия (2ч)

Последовательность изготовления изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Перенос контурных и контрольных линий.

Тема 7. Сметывание изделия к примерке.(2ч)

Последовательность сметочных работ. Сметывание вытачек, боковых и среднего срезов, заметывание низа изделия.

Тема 8. Технология обработки застежка «молния».(2ч)

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине.

Тема 9. Технология обработки вытачек и боковых срезов. (2ч)

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов на швейной машине.

Тема 10. Технология обработки пояса изделия. (2ч)

Обработка верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом.

Тема 11. Технология обработки петли и пришивания пуговицы. (2ч)

Обмётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.

Тема 12. Технология обработки нижнего среза изделия. (2ч)

Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.

Тема 13. ВТО изделия. Контроль качества. (2ч)

Окончательная обработка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 14. Защита проекта «Швейное изделие».(2ч)

Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Раздел «Художественные ремесла и художественно-прикладная обработка материалов» (18 ч.)

Тема 1. Ручная роспись по ткани. (2ч)

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Проект «Вышивка в подарок». (2ч)

Цель, задачи, обоснование.

Тема 3. Вышивание. Технология выполнения прямых стежков. (2ч)

История рукоделия. Материалы и инструменты для вышивания. Прямые стежки.

Тема 4. Технология выполнения петлеобразных стежков. (2ч)

Петлеобразные, петельные стежки.

Тема 5. технология вышивания крестом.(2ч)

Вышивка крестом прямыми рядами и по диагонали.

Тема 6 . Технология вышивания художественной и владимирской гладью.(2ч)

Вышивка художественной и владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь.

Тема 7. технология выполнения швов рококо и французкий узелок. (2ч)

Шов рококо и французкий узелок. Профессия вышивальщица (8ч)

Тема 8. Защита творческого проекта «Вышивка в подарок». (2ч)

Представление проекта. Анализ достоинств и недостатков проекта.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства». (4 ч)

Тема 1. Экология жилища. (2 ч)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища. Практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема 2. Водоснабжение и канализация в доме. (2 ч)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с утилизацией. Практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника». (4ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы. (4 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плита на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя. Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы. Видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры и часы и т.д. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Раздел «Семейная экономика». (4 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. (4 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская

корзина одного человека и членов семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (6ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда. (4 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.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера. (2 ч)

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности». (17 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.(2ч)

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

Тема 4. Практические работы. (15ч)

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, Выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. Защита проекта.

Тематическое планирование с указанием часов, отводимых на каждую тему

5класс

№	Раздел. Тема	Количество часов
1-2	Вводный урок. техника безопасности	2
Раздел 1 «Технология домашнего хозяйства»		8
3-4	Интерьер кухни, столовой и жилых помещений	2
5-6	Проект «Оформление интерьера»	2
7-8	Бытовые электроприборы. Техника безопасности	2
9-10	Безопасное поведение в бытовых ситуациях	2
Раздел 2 «Кулинария»		14
11-12	Санитария и гигиена в кухне. Техника безопасности	2
13-14	Физиология питания. Витамины	2
15-16	Бутерброды и горячие напитки	2
17-20	Блюда из овощей и фруктов	4
21-22	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	2
23-24	Проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2
Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»		30
25-26	Проект «Фартук»	2
27-28	Производство текстильных материалов	2
29-30	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	2
31-36	Конструирование швейного изделия. Снятие мерок. Построение чертежа	4
37-38	Швейные ручные работы. Стежок, строчка, шов	2
39-40	Швейные ручные работы. Основные операции	2
41-42	Швейная машина	2
43	Приемы работы на швейной машине	1
44-45	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Техника безопасности	2
46-47	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
48-49	Технология заметывания боковых и нижнего срезов	2
50	Технология застрачивания боковых и нижнего швов	1
51	Технология заметывания срезов кармана и притачивание кармана к фартуку	1
52-53	Технология сметывания и стачивания пояса фартука	2
54	Технология приметывания и притачивания пояса к фартуку. Влажно-тепловая обработка фартука	1
55-56	Защита проекта «Фартук»	2
Раздел 4 «Художественные ремесла»		12
57-58	Декоративно-прикладное искусство	2
59-60	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании	2

	предметов декоративно-прикладного искусства	
61	Лоскутное шитье. Проект «Прихватка». Обоснование, цель, задачи	1
62	Выкраивание деталей прихватки	1
63-64	Сметывание деталей прихватки	2
65	Стачивание деталей прихватки	1
66-67	Соединение лоскутов с основой. ВТО поделки	2
68	Защита проекта «Прихватка». Выставка. Подведение итогов.	1

6 класс

№	Раздел. Тема	Количество часов
1-2	Вводный урок. Техника безопасности	2
Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»		10
3-4	Проект «Планирование комнаты подростка»	2
5-6	Интерьер жилого дома. Техника безопасности	2
7-8	Комнатные растения в интерьере. Фито-дизайн	2
9-10	Защита проекта «Планирование комнаты подростка»	2
11-12	Технологии ремонтно-отделочных работ	2
Раздел 2 «Кулинария»		10
13-14	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	2
15-16	Блюда из мяса	2
17-18	Заправочные супы	2
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
21-22	Творческий проект «Семейный обед»	2
Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»		30
23-24	Проект «Изготовление плечевого изделия»	2
25-26	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных материалов из синтетических волокон	2
27-28	Конструирование швейных изделий.	2
29-32	Построение чертежа выкроек плечевого изделия	4
33-34	Моделирование плечевых изделий	2
35-36	Швейная машина	2
37-38	Швейные ручные работы	2
39-40	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой изделия	2
41-42	Технология переноса контурных и контрольных линий	2
43-44	Технология сметывания плечевых и боковых швов	2
45-46	Технология заметывания низа изделия	2
47-48	Технология стачивания и обметывания швов изделия	2

49-50	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества	2
51-52	Защита проекта «Изготовление плечевого изделия»	2
Раздел 4 «Художественные ремесла»		16
53-54	Проект «Вязаное изделие»	2
55-56	Вязание крючком. История рукоделия, пряжа, инструменты, схемы, обозначения, простейшие элементы вязания	2
57-58	Технология вязания крючком рядами	2
59-60	Технология вязания крючком по кругу	2
61-62	Вязание спицами. История рукоделия, пряжа, инструменты, схемы, обозначения, набор петель, вязание лицевых и изнаночных петель	2
63-64	Технология вязания полотна спицами	2
65-67	Вязание мини-салфетки под горячее	3
68	Защита проекта «Вязаное изделие»	1

7класс

№	Раздел. тема	Количество часов
1-2	Вводный урок. Техника безопасности. СГТ при разных работах	2
Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»		10
3-4	Освещение жилого дома	2
5	Предметы искусства и коллекции в интерьере дома	1
6	Гигиена жилого дома	1
7-8	Бытовые электроприборы. Правила техники безопасности	2
9-10	Проект «Освещение жилого помещения»	2
11-12	Основы технологий малярных работ. Техника безопасности	2
Раздел 2 «Кулинария»		8
13-14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2
15-16	Сладости, десерты, напитки	2
17-18	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	2
19-20	Проект «Праздничный сладкий стол»	2
Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»		30

21-22	Проект «Изготовление швейного изделия»	2
23-24	Свойства тканей из волокон животного происхождения	2
25-26	Конструирование. Снятие мерок с фигуры	2
27-28	Построение чертежа швейного изделия	2
29-30	Моделирование швейного изделия	2
31-32	Швейная машина.	2
33-34	Изготовление швейного изделия. Раскрой изделия	2
35-36	Сметывание изделия к примерке	2
37-38	Обработка застежки «молния»	2
39-40	Технология обработки вытачек и боковых срезов юбки	2
41-42	Технология обработки пояса изделия	2
43-44	Технология обметывания петли и пришивания пуговицы	2
45-46	Технология обработки нижнего среза юбки	2
47-48	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества	2
49-50	Защита проекта «швейное изделие»	2
Раздел 4 «Художественные ремесла и художественно-прикладная обработка материалов»		18
51-52	Ручная роспись по ткани	2
53-54	Проект «Вышивка в подарок»	2
55-56	Вышивание. Материалы и оборудование для вышивки. Технология выполнения прямых стежков	2
57-58	Технология выполнения петлеобразных стежков	2
59-62	Технология вышивания крестом	4
63-64	Технология вышивания художественной и владимирской гладью	2
65-66	Технология выполнения шва рококо и французский узелок	2
67-68	Защита проекта «Вышивка в подарок»	2

8класс

№	Раздел. Тема	Количество часов
Раздел 1 «Технология домашнего хозяйства»		4
1-2	Экология жилища	2
3-4	Водоснабжение и канализация в доме	2
Раздел 2 «Электротехника»		4
5	Виды электроплит. Правила техники безопасности	1
6	Виды отопительных электроприборов. Техника безопасности	1
7	Виды воздухонагревателей. Техника безопасности	1
8	DVD плееры, муз.центры, компьютеры, электрические часы. Экономия электроэнергии.	1

Раздел 3 «Семейная экономика»		4
9	Бюджет семьи	1
10	Доходы и расходы семьи	1
11	Потребности семьи	1
12	Потребительская корзина семьи	1
Раздел 4 «Современное производство и профессиональное самоопределение»		6
13	Сферы производства и разделения труда	1
14	Основные составляющие производства	1
15	Уровни квалификации и уровни образования	1
16	Понятие о профессии, специальности, квалификации	1
17	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
18	Профессиональные интересы, склонности, способности	1
Раздел 5 «Технологии творческой и опытнической деятельности»		17
19	Исследовательская и созидательная деятельность	1
20	Обоснование темы творческого проекта	1
21-22	Разработка вариантов решения проблемы. Выбор лучшего варианта	2
23-24	Подготовка документации	2
25-33	Выполнение проекта	8
34-35	Защита проекта.	2