Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с. Муханово муниципального района Кинель -Черкасский Самарской области

#### утверждено:

Приказ № 92-ОД от 15.08.19 г.

# Адаптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология (полное наименование)

5 - 8 (классы)

базовый (уровень обучения)

4 года (срок реализации)

#### СОСТАВИТЕЛИ (РАЗРАБОТЧИКИ)

Должность: учитель технологии Ф.И.О. Антропова Ю. А. Должность: учитель технологии Ф.И.О. Бортовая Т. А.

«ПРОВЕРЕНО»

Заместитель директора по УВР:

Аленина С. В.

Дата: 15 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО НА ЗАСЕДАНИИ ШМО»

Рекомендуется к утверждению

Протокол № <u>1</u> от <u>15. ОР. 2019</u> г. Председатель ШМО:

Умербаева А. К.

### Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по технологии 5-8 класса составлена для детей с задержкой психического развития и разработана на основе следующих документов:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373, в редакции приказов Министерства образования и науки РФ от 26 ноября 2010 г. №1241, от 22 августа 2011 г. № 2357, от 31 декабря 2015 г № 1576);
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897, в редакции приказа Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 г. № 1644, от 31 декабря 2015 г № 1577);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15);
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных)
   Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в
   образовательном процессе в общеобразовательных организациях при реализации
   имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального
   общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом
   Министерства образования и науки РФ от 28 декабря 2018 года № 345 с
   изменениями и дополнениями.
- Перечень организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.06.2016 № 699;
- Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н. В. Синица, П. С. Самородский. М.: Вентана Граф, 2016 г.

## Краткая характеристика детей с задержкой психического развития

Общие особенности психического развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья можно структурировать следующим образом: - недостаточная сформированность учебно-познавательных мотивов, познавательных интересов; \_ несформированность универсальных учебных действий или их предпосылок, организующих деятельность обучающихся по решению учебно-познавательных и учебно-практических задач; - трудности в использовании символических, графических средств в процессе учебно-познавательной и учебно-практической деятельности; - недостаточная сформированность произвольности поведения и деятельности; низкая самостоятельность обучающихся в процессе учебной деятельности, потребность в постоянной направляющей, стимулирующей, организующей помощи на разных этапах деятельности; - затруднения в адекватной оценке процесса и результатов собственной деятельности; - повышенная истощаемость психических функций или инертность с психических процессов, трудности в переключаемости; - трудности в воспроизведении усвоенного материала; низкая скорость выполнения задач, связанных с переработкой сенсорной информации; отставание в развитии словесно-логического мышления. С учетом обозначенных особенностей можно выделить три группы взаимосвязанных задач коррекционной работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья: - устранение причин трудностей в освоении основных образовательных программ обшего образования, которые определяются особенности психического развития детей с ограниченными возможностями здоровья; - компенсация нарушенных психических функций (преимущественно по отношению к психолого-педагогической работе с обучающимися с сенсорными нарушениями); - восполнение пробелов предшествующего обучения. Коррекционная направленность урока осуществляется преимущественно за счет применения в процессе обучения системы методических приемов, способствующих оптимальному освоению обучающимися содержания основных образовательных программ общего образования. С учетом анализа научно-методической литературы, требования к уроку, который предполагает реализацию коррекционной направленности обучения, можно определить следующим образом: четкое планирование коррекционных задач урока; - медленный темп урока с последующим его наращиванием; - использование в начале урока простых, доступных для выполнения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья заданий, что позволит создать положительную стимуляцию к обучению; - включение обучающихся в выполнение заданий по нарастающей сложности; задания, требующее максимального напряжения при выполнении целесообразно предъявлять обучающимся в первой половине урока; - снижение объема и скорости выполнения заданий; - предложение помощи обучающемуся в случае затруднения при выполнении задания; помощь предлагается постепенно: от минимальной стимулирующей, к организующей, направляющей, затем, в случае недостаточной эффективности названных видов помощи, обучающей; - преимущественное использование на уроке частично-поискового метода обучения, введение элементов решения проблемных ситуаций; - широкое использование на уроке наглядности для обеспечения адекватного восприятия, понимания и запоминания учебного материала; - использование на уроке не более трех-четырех видов деятельности; - обязательное использование ориентировочной основы действий в виде схем, алгоритмов, образцов выполнения заданий и других; - использование на уроке четкой структуры и графического выделения выводов, важных положений, ключевых понятий; - соблюдение тематической взаимосвязи учебного материала в рамках одного урока; - преимущественная опора на зрительный анализатор; использование на уроке приема совместных действий: часть задания или все задание выполняется совместно с педагогом, под его руководством; - организация работы в паре с «сильным» обучающимся; - требование отсроченного воспроизведения: требуется не импульсивный ответ обучающегося на вопрос, необходимо выдерживание паузы перед ответом; - требование от обучающихся полного ответа на поставленный вопрос; - введение речевого контроля и отработка речевой формулы программы действий: предварительное проговаривание этапов предстоящей работы: «что я сделаю сначала», «что я сделаю затем» - осуществляется сознательная регуляция деятельности; требование словесного отчета обучающегося по итогам выполнения задания; использование достаточного количества разнообразных упражнений для усвоения и закрепления учебного материала; - переформулирование условий задачи, представленных в текстовом варианте – разбивка условия на короткие фразы. Условия задачи целесообразно дробить на короткие смысловые отрезки, к каждому из которых необходимо задать вопрос и разобрать, что необходимо выполнить. Коррекционные задачи и приемы представлены в тематическом планировании.

# Тематическое планирование

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Технологии домашнего хозяйства	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.  Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.	1	
2	Электротехника	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).	1	
3	Технологии обработки конструкционных материалов	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.  Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки	20	

		металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.		
		Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и		
		заклёпками.		
		Правила безопасной работы.		
		Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка.		
		Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.		
		Правила безопасной работы на сверлильном станке.		
		Технологии художественно-прикладной обработки материалов.		
		Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и		
		приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы		
		выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.		
		Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы.		
		Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего		
		Mecta.		
4	Создание изделий из	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства	20	
-	текстильных материалов	натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и		
	_	тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного про-		
		изводства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.		
		Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.		
		Лицевая и изнаночная стороны ткани.		
		Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические,		
		эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов		
		из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных		
		тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного		
		производства, ткач.		
		Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и		
		приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров		
		швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие		
		мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской		
		на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой		
		выкройки. Правила безопасной работы ножницами.		
		Современная бытовая швейная машина с 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. Приёмы работы на швейной машине: на-		
		чало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в		
		начале и конце работы, окончание работы. 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.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (BTO) ткани. Правила выполнения BTO. Основные операции BTO: приутю- живание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

5 Кулинария

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

10

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. 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. 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. 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, ири- пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). 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.

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.

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

6 Технологии творческой и опытнической деятельности Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности

16

	в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.		
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор		
	темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия,		
	формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка		
	нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический		
	(основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления		
	изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места,		
	изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт		
	затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап:		
	окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ		
	того, что получилось, а что нет. Защита проекта.		
Итого:		68	

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	<b>Технологии домашнего</b> хозяйства	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. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.  Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере: Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.  Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэроионика. Профессия фитодизайнер.	2	
2	Технологии обработки конструкционных	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на	20	

	материалов	качество изделий.		
		Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии,		
		связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.		
		Конструирование и моделирование изделий из древесины.		
		Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия.		
		Технологическая карта.		
		Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство,		
		назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески.		
		Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном		
		станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках.		
		Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и		
		цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и		
		технологические свойства металлов и сплавов.		
		Правила безопасной работы с металлами.		
		Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и		
		сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и		
		технологическая карты.		
		Основные технологические операции обработки металлов и		
		искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка,		
		опиливание, зачистка.		
		Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления		
		изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение		
		штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.		
3	Создание изделий из	Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и	20	
	текстильных материалов	свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из		
		химических волокон. Профессия оператор в производстве химических		
		волокон.		
		Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде.		
		Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение		
		размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой		
		одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным		
		рукавом.		
		Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза		
		горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы		
		изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной		
		обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда.		
		Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.		
		Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.		
		Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным		

натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

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 расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании 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 но кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

	<b>.</b>	T	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
		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.		
		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.		
		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 при		
		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. Требования к качеству готовых блюд из мяса		
		и птицы.		
		Классификация супов. Технология приготовления бульонов,		
		используемых при приготовлении заправочных супов.		
		Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных.		
		Оформление готового супа и подача к столу.		
		Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё.		
		Профессия технолог пищевой промышленности.		
5	Технологии творческой и	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части	16	
	опытнической деятельности	годового творческого проекта шестиклассников.		
	Итого:		68	

Nº	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Технологии домашнего	Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения	3	

	Τ	T. T	Т	
	хозяйства	жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Тины		
		ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные.		
		Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая		
		электроэнергия, достоинства и недостатки.		
		Типы светильников: рассеянного и направленного освещения.		
		Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные,		
		напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы		
		управления светом: выключатели, переключатели, диммеры.		
		Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения:		
		общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.		
		Профессия электрик.		
		Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и		
		размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение		
		коллекций в интерьере. Значение в жизни человека соблюдения и		
		поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки:		
		ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их		
		особенности и правила проведения. Современные натуральные и		
		синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке		
		помещения		
2	Электротехника	Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания	1	
		чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и		
		создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его		
		функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и		
		технические средства создания микроклимата.		
3	Технологии обработки	Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.	22	
	конструкционных материалов	Конструкторская и технологическая документация, техноло-		
		гический процесс и точность изготовления изделий.		
		Заточка лезвия режущего инструмента.		
		Развод зубьев пилы.		
		Настройка стругов.		
		Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и		
		доводке лезвий.		
		Шиповые соединения деревянных изделий и их применение.		
		Шиповые клеевые соединения. Соединение деталей шкантами.		
		Угловое соединение деталей шурупами в нагель.		
		Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.		
		Классификация и термическая обработка сталей.		

		Правила безопасной работы при термообработке сталей.		
		Профессии, связанные с термической обработкой материалов.		
		Токарно-винторезные станки и их назначение.		
		Принцип работы станка. Настройка станка. Инструменты и		
		приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной		
		работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.		
		Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.		
		Информация о токарных станках с ЧПУ.		
		Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании		
		резьбы.		
		Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из		
		древесины. Виды природных и искусственных материалов и их		
		свойства для художественноприкладных работ. Правила безопасного		
		труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии,		
		связанные с художественной обработкой изделий из древесины.		
		Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.		
		Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении		
		художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с		
		художественной обработкой металлов.		
4	Создание изделий из	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их	22	
	текстильных материалов	получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.		
		Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.		
		Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.		
		Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение		
		чертежа прямой юбки.		
		Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с		
		расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка		
		выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из		
		пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СО-диска или из		
		Интернета.		
		Приспособления к швейной машине для потайного подшивания,		
		обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной		
		застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.		
		Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила		
		раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.		
		Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной		
		работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса		
1		padoth nowingami, dynabkami, yttorom. Zydnipobaline zerani nowea		

		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 застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.  Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.  Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.  Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы закрепления нитки на ткани. 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.		
5	Кулинария	Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоёного, песочного теста и выпечки мучных изделий.  Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.  Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.	10	

6	Технологии творческой и	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хо-	10	
	опытнической деятельности	зяйства».  Творческий проект по разделу «Технологии обработки кон-		
		струкционных материалов».  Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».  Творческий проект по разделу «Кулинария».  Составление портфолио и разработка электронной презентации.		
		Презентация и защита творческого проекта		
	Итого:		68	

Nº	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Технологии домашнего	Характеристика основных элементов систем энергоснабжения,	4	
	хозяйства	теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском		
		(дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы		
		фильтрации воды. Система безопасности жилища. Схемы горячего и		
		холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации		
		в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода		
		воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.		
		Экологические проблемы, связанные с утилизацией		
2	Электротехника	Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и	12	
		рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне:		
		принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки.		
		Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного		
		пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип		
		действия электрического фена.		
		Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации		
		бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов,		
		электрических вытяжных устройств.		
		Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры,		1

	T		T	
		компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при		
		скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.		
		Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и		
		сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической		
		энергии. Условные графические изображения на электрических		
		схемах.		
		Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды		
		проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы		
		монтажа и соединений установочных проводов и установочных		
		изделий.		
		Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением		
		электромонтажных и наладочных работ. Схема квартирной		
		электропроводки.* Работа счётчика электрической энергии.* Элементы		
		автоматики в бытовых электротехнических устройствах.* Устройство и		
		принцип работы бытового электрического утюга с элементами		
		автоматики.* Влияние электротехнических и электронных приборов на		
		здоровье человека		
3	Семейная экономика	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления по-	6	
		требностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы		
		и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские		
		качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей.		
		Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей		
		предпринимательской деятельности для пополнения семейного		
		бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для		
		предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей		
		местного населения и рынка потребительских товаров		
4	Современное производство и	Сферы и отрасли современного производства. Основные	4	
	профессиональное	составляющие производства. Основные структурные подразделения		
	самоопределение	производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни		
		образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о		
		профессии, специальности, квалификации и компетентности		
		работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в		
		регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура.		

		Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика		
		и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники		
		получения информации о профессиях, путях и уровнях профессио-		
		нального образования. Здоровье и выбор профессии		
5	Технологии творческой и	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последо-	8	
	опытнической деятельности	вательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка		
	опытнической деятельности	вательность проектирования. Банк идеи. Реализация проекта. Оценка		
	опытнической деятельности	проекта		