

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО «БРАТСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТУРМАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

РАССМОТРЕНО

Заседание ШМО учителей

Гуманитарного цикла

МКОУ «Турманская СОШ»

Протокол № 1 от 29.08.2017

Руководитель ШМО

Харченко Е. В.

СОГЛАСОВАНО

Заседание МС

МКОУ «Турманская СОШ»

Протокол № 1 от 31.08.17г.

Зам. директора по УВР

Онищук С.В.

УТВЕРЖДАЮ

приказ № 10-о от 01.09.2017

Директор МКОУ

«Турманская СОШ»

МО «Братский район»

Московских Т.А.

Рабочая программа
учебного предмета (курса)
«Обслуживающий труд»
(базовый уровень)
для обучающихся 5-8 классов

Предметная область: «Технология»

Разработала:
Касперова Лариса Петровна
учитель технологии
вторая квалификационная категория

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для учащихся 5-8 классов разработана на основе требований к результатам ООП ООО МКОУ «Турманская СОШ» в соответствии с ФГОС ООО, авторской программы общеобразовательных учреждений. 5-8 классы. О.А.Кожина
Издательство «Дрофа», Москва 2014г.

Рабочая программа «Технология» 5- 8 класса составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Цели программы:

- формирование политехнических знаний;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, аккуратности, терпения, умения доводить начатое дело до конца, ответственности, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использования в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требования дизайна и декоративно-прикладного искусства. Развитие эстетических чувств и художественной инициативы.

Задачи программы:

освоение знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; о научной организации производства и труда; о методах творческой, проектной деятельности; о способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; о путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

овладение умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставления профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

развитие технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

воспитание уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, а также ответственного отношения к труду и его результатам;

формирование готовности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

Место курса «Технология» в учебном плане

Учебный предмет «Технология» относится к предметам обязательной части учебного плана, предметной области «Технология».

Рабочая программа «Технология» для учащихся 5-7 классов рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю), 8 класса - на 34 часа (1 час в неделю) в соответствии с учебным планом МКОУ «Турманская СОШ».

Срок реализации программы - 4 года.

Используемый УМК:

Автор/авторский коллектив	Наименование учебника	Класс	Издательство
О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая	Технология. Обслуживающий труд	5	Издательство «Дрофа».
О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая	Технология. Обслуживающий труд	6	Издательство «Дрофа».
О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая	Технология. Обслуживающий труд	7	Издательство «Дрофа»
О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова, С.Э.Маркуцкая, Н.Б.Рыкова	Технология. Обслуживающий труд	8	Издательство «Дрофа»

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 КЛАСС

КУЛИНАРИЯ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Эскизы интерьера. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Правила санитарной обработки.

Борьба с насекомыми.

БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков.

Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд Яйца фаршированные.

Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание).

Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассирование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

СЕРВИРОВКА СТОЛА — Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Разработка или оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, примеры функций работников этих предприятий. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца плотняного переплетения.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

РУЧНЫЕ РАБОТЫ

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Примеры производственных технологий и технологий в сфере быта; составление технического задания, памятку, инструкцию, технологическую карту; выбор товара в модельной ситуации; сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Конструирование по заданному прототипу. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Реклама как средство формирования потребностей. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект». Изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Соединение деталей изделия машинными швами.
Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
Ремонт одежды, штопка, виды заплат. Удаление пятен с тканей. Хранение вещей.

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

ВЫШИВКА. ТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ РУКОДЕЛИЯ И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ТВОРЧЕСТВА.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

- 1.Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
- 2.Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

6 КЛАСС

КУЛИНАРИЯ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

Сырники со сметаной.

Запеканка творожная.

Макаронны, запеченные с творогом.

БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сахарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение срока годности рыбных консервов.

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

Суп рыбный.

Салат из крабов или кальмаров.

Сельдь с овощами.

СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

ИНТЕРЬЕР ЖИЛОГО ДОМА

Понятие композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Светильники, шторы. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере. Мониторинг развития технологий избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов.

Рациональное размещение мебели, зонирование комнаты. Домашняя библиотека. Гигиена жилища. Электрические бытовые приборы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Сатиновое переплетение нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Определение лицевой и изнаночной сторон тканей.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Простые механизмы для решения поставленных задач по проектированию технологических систем. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Понятие «технологическая система».

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Замена иглы в швейной машине.

Чистка и смазка швейной машины.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности).

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде. Анализ технологической системы в процессе проектирования продукта.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Моделирование юбки выбранного фасона.

Подготовка выкройки юбки.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

— Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно- тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия. Планирование (разработка) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Практические работы

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей изделия.

Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Технология ведения дома.

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.

Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

РУКОДЕЛИЕ.

ВЫШИВКА. ТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ РУКОДЕЛИЯ И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ТВОРЧЕСТВА.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Элементарные чертежи и эскизы

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Шов «крест». Традиции, семейные праздники.

ГИГИЕНА.

Уход за волосами. Коррекция типа лица с помощью прически. Личная гигиена, использование косметики.

7 КЛАСС

КУЛИНАРИЯ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясо, его роль в питании человека. Технология приготовления. Виды мясного сырья. Особенности приготовления блюд. Подача к столу.

Практические работы

Приготовление супа с мясными фрикадельками.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов.

Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Химические волокна. Автоматизация производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Разработка и создание изделия средствами учебного оборудования. Оптимизация заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.
Построение основы чертежа.
Эскизная разработка модели швейного изделия.
Моделирование изделия выбранного фасона.
Подготовка выкройки.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Технологии в процессе изготовления субъективно нового продукта;

Практические работы

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
Обработка деталей кроя.
Скалывание и сметывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
Влажно-тепловая обработка изделия.
Примерный перечень изделий: ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.
Выполнение творческого проекта. Творческие проекты
Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.) УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой.

Таблица символов. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения шерстяных и меховых изделий. Влажная уборка дома. Технологии ведения дома

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Актуальные и перспективные информационные технологии. Практические работы

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

РУКОДЕЛИЕ

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод. Практические работы. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Кулинария

8 КЛАСС

БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Планирование продвижения продукта. Проведение оценки и испытание полученного продукта.

Создание изделий из текстильных материалов

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Виды технической и технологической документации. Характеристика произвольно заданного материала в соответствии с задачей деятельности, его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации). Функции модели и принципы моделирования.

Создание модели, адекватно практической задаче. Отбор материала в соответствии с техническим решением или по заданным критериям.

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде. Разработка (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального продукта с заданными свойствами.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1: 4 по своим меркам.

Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.

Выбор художественного оформления.

Подготовка выкройки.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ

Актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами.

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем.

Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре.

Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Описание технологического решения с помощью текста, рисунков, графического изображения.

Опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

Практические работы

Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Подготовка и защита творческого проекта.

Кулинария

Современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития.

Составление рациона питания, адекватно ситуации.

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Блюда из мяса. Факторы, влияющие на обмен веществ.

Калорийность пищи. Виды теста. Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы:

Салат-коктейль. Пицца.

Фруктовый салат.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Умение индивидуально при сопровождении учителя определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Учащийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.

2. Умение индивидуально при сопровождении учителя планировать пути достижения целей, в том числе

альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

Учащийся сможет:

- определять необходимые действие(я) 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 (заявлять целевые ориентиры, ставить 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 (выполнения проекта, 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 технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение индивидуально при сопровождении учителя 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. Учащийся сможет:

- определять и систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии 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, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;

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

- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение индивидуально при сопровождении учителя оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Учащийся 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, различая результат и способы действий;

- 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 осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Учащийся сможет:

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

- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность; самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;

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

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.

Учащийся 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 двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;

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

- выделять явление из общего ряда других явлений;

- определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;

- вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;

- 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 общие признаки;

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

- совместно с учителем указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации.

7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Учащийся 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; создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для

определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией. Преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;

-строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;

-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.

8. Смысловое чтение. Учащийся 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, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный - учебный, научно- популярный, информационный, текст non-fiction);

-совместно с педагогом и сверстниками критически оценивать содержание и форму текста.

9 Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Учащийся сможет:

-определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;

-осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;

-формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска.

СИСТЕМА УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ (УУД).

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря - формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать "архитектором и строителем" образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию системы универсальных учебных действий (УУД) (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД - это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Личностные действия позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира.

Регулятивные действия обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения.

Познавательные действия включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания.

Коммуникативные действия обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В соответствии с требованиями ФГОС ООО к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

- 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.
- Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

5 КЛАСС

По завершении учебного года учащийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 КЛАСС

По завершении учебного года учащийся:

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит анализ технологической системы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку

документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 КЛАСС

По завершении учебного года учащийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного оборудования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 КЛАСС

- По завершении учебного года учащийся:
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 КЛАСС.

№ Уро ка.	ТЕМА УРОКА.	Кол- во часов
	1 ЧЕТВЕРТЬ.	16
	Кулинария.	16
1	Физиология питания, предупреждение заболеваний. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Интерьер и планировка кухни-столовой. Урок-исследование. Урок-практикум.	2
2	Сервировка стола.Этикет. Пр. раб. Сервировка стола к завтраку.	2
3	Блюда из яиц. Пр. раб. Приготовление яичницы-глазуньи.	2
4	Бутерброды и горячие напитки. Пр. раб. Приготовление бутербродов, горячих напитков.	2
5	Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей. Пр. раб. Приготовление салатов.	2
6	Овощи. Приготовление блюд из овощей. Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд. Пр. раб. Отварной картофель.	2
7	Заготовка продуктов. Приготовление солений из овощей. Пр. раб. Заморозка овощей, фруктов, зелени.	2
8	Заключительный. Тест. Проект: Ролевая игра «Прием гостей». Блюда, сервировка стола, приглашения. Пр. раб. Приготовить хворост и чая	2
	2 ЧЕТВЕРТЬ.	16
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
	Швейное производство. Элементы материаловедения.	4
9	Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. Пр.раб.: определение волокнистого состава.	2
10	Общее понятие о пряже и процессе прядения. Лабораторно-практическая работа. Определение направления нитей утка, основы; изнаночной и лицевой сторон.	2
	Ручные работы.	2
11	Ручные швы и строчки. Пр. раб. Выполнение ручных швов и строчек.	2
	Элементы машиноведения.	8
12	Швейные машины с ручным приводом. Устройство ручного привода. Пр. раб. Упражнения на швейной машине. Т.Б. при раб. на шв.маш.	2
13	Заправка верхней и нижней ниток в машину. Пр. раб. Заправка нитей в машину. Упражнения на швейной машине.	2
14	Зачёт – Устройство швейной машины. Пр. раб. Упражнения в работе на швейной машине.	2
15	Пр. раб. Изготовление машинных швов: стачной, накладной, шов вподгибку с закрытым срезом.	2
	Конструирование и моделирование фартука	8
16	Проверочная работа – Тест. (Элементы материаловедения и машиноведения.) Назначение и виды одежды. Измерение фигуры человека и запись формул для построения чертежа выкройки фартука. Пр. раб. Снятие мерок.	
	3 ЧЕТВЕРТЬ	20
17	Пр. раб. Построение чертежа фартука в М 1:4, М 1:1 Название деталей и срезов фартука.	2
18	Элементы моделирования фартука. Эскизы фартуков различного применения. Пр. раб. Техническое моделирование фартуков.	2

19	Элементы моделирования фартука. Моделирование пошиваемого фартука. Пр. раб. Техническое моделирование пошиваемого фартука.	2
	Технология изготовления фартука.	16
20	Т.Б. при швейном производстве (текущий инструктаж). Пр. раб. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
21	Последовательность изготовления обтачного шва. Пр. раб. Обработка бретелей и деталей пояса. Обработка боковых срезов нагрудника.	2
22	Пр. раб. Обработка верхнего среза нагрудника. Соединение бретелей с нагрудником.	2
23	Пр. раб. Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
24	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Пр. раб. Обработка боковых и нижнего срезов фартука.	2
25	Соединение нагрудника и нижней части фартука. Пр. раб. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	2
26	Пр. раб. Окончательная обработка фартука. ВТО изделия. Т.Б. при раб. с утюгом.	2
	4 ЧЕТВЕРТЬ.	16
27	Определение качества швейных изделий. Расчёт затрат на изготовление швейного изделия. Защита проекта.	2
28	Проверочная работа – Тест. Конструирование, моделирование, технология изготовления фартука. Что такое проектная деятельность? Идеи творческих проектов. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Расчет затрат на изготовление изделия.	2
29	Вышивка как один из видов декоративно-прикладного искусства. Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке.	2
30	Виды вышивки. Технология выполнения простейших швов. Пр. раб. Выполнение швов : «тамбурный», «шнурок», крестообразный шов «козлик», шов «шнурок», стебельчатый шов.	2
31	Обработка краёв изделия. Пр. раб. Обработка краёв изделия косыми стежками, петельными стежками, валик рулончиком из тонкой ткани.	2
32	Узелковый батик. Техника узелкового батика.	2
33	Пр. раб. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.	2
34	Пр. раб. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.	2
	ВСЕГО	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС.

Номер урока.	ТЕМА УРОКА.	Кол-во часов.
	1 ЧЕТВЕРТЬ.	16
	Кулинария.	18
1	Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Физиология питания. Т Б при кулинарных работах.	2
2	Блюда из макаронных изделий. Пр. раб. Макаронник.	2
3	Крупы и крупяные изделия. Блюда из круп и бобовых. Пр. раб. Фасоль с овощами.	2
4	Молоко и его свойства. Блюда из молока. Пр. раб. Манная запеканка.	2
5	Кисломолочные продукты и блюда из них. Пр. раб. Блинчики, фаршированные творогом.	2
6	Рыба и морепродукты. Пр. раб. Суп-уха из консервы.	2
7	Сервировка стола. Этикет. Пр. раб. Приготовление пудинга.	2
8	Заготовка продуктов. Консервирование ягод и фруктов. Пр. раб. Квашение капусты.	2
	2 ЧЕТВЕРТЬ.	16
9	Приготовление обеда в походных условиях Пр раб. Приготовление соуса, бутербродов.	2
	Электротехника	2
10	Бытовые электроприборы. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии электроэнергии в быту	2
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
	Материаловедение.	2
11	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства тканей. Дефекты тканей. Лабораторная раб. Определение волокон растительного и животного происхождения.	2
	Машиноведение.	4
12	Швейная машина с ножным приводом. Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы. Уход за швейной машиной.	2
13	Работа на швейной машине. Машинные швы. Пр. раб. Выполнение машинных швов: накладной, настрочной, расстрочной.	2
	ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЮБКИ.	26
	Конструирование и моделирование юбок.	10
14	Одежда и требование к ней. Юбка в русском народном костюме. Мерки, необходимые для построения чертежа прямой юбки. Пр. раб. Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.	2
15	Конструирование юбок. Пр. раб. Построение чертежа прямой юбки в М 1:4, М 1:1	2
16	Проверочная работа – Тест. Элементы материаловедения и машиноведения.	2

	Моделирование юбок со складками, клешевых, на кокетке, с оборками. Пр. раб. Техническое моделирование юбок.	
	3 ЧЕТВЕРТЬ.	20
17	Проверочная работа – Тест. Конструирование, моделирование. Пр. раб. Художественное и техническое моделирование пошиваемой юбки.	2
18	Пр. раб. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой юбки.	2
	Технологическое изготовление швейных изделий.	16
	Выполнение образцов поузловой обработки юбки.	4
19	Обработка застежки в юбке обтачками, тесьмой-молнией. Пр. раб. Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.	2
20	Обработка верхнего среза юбки. Пр. раб. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка пояса.	2
	Технологическое изготовление юбки. Проектная работа.	12
21	Пр. раб. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки, исправление дефектов.	2
22	Пр. раб. Обработка вытачек. Обработка боковых срезов.	2
23	Пр. раб. Обработка застежки в юбке тесьмой - молния	2
24	Пр. раб. Обработка пояса и соединение его с юбкой.	2
25	Пр. раб. Обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия. ВТО изделия	2
26	Проверочная работа – Тест. Технология изготовления юбки. Пр. раб. Завершающая стадия выполнения проекта. Защита выполненного проекта.	2
	4 ЧЕТВЕРТЬ.	16
	Рукоделие. Художественные ремёсла.	16
27	Лоскутное шитьё. Материалы для лоскутного шитья. Орнамент.	2
28	Роспись тканей. Оборудование, инструменты, материалы.	2
29	Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.	2
	Творческий проект.	10
30	Творческий проект. Пр.раб. Изготовление наволочки на диванную подушку.	2
31	Пр.раб. Работа над творческим проектом.	2
32	Пр.раб. Работа над творческим проектом.	2
33	Пр.раб. Работа над творческим проектом.	2
	Технология ведения дома	2
34	Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.	2
	ВСЕГО ЗА УЧЕБНЫЙ ГОД:	68

7 КЛАСС
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№ п/п, дата	Тема урока	Кол-во часов
	1 ЧЕТВЕРТЬ	16
	Кулинария	16
1	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Понятие о микроорганизмах. ТБ при кулинарных работах.	2
2	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста. Мучные изделия. Изделия из пресного теста. Пр. раб. Приготовление песочного теста. Кольца с орехами	2
3	Мучные изделия. Изделия из бисквитного теста. Пр. раб. Приготовление бисквитного теста. (Яблочный пирог)	2
4	Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши. Пр. раб. Приготовление вареников, (домашней лапши)	2
5	Приготовление дрожжевого теста. Пр. раб. Приготовление дрожжевых оладий.	2
6	Сладкие блюда и напитки. Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Приготовление холодных десертов. Пр. раб. Приготовление фруктового салата. Приготовление киселя из клюквы.	2
7	Приготовление горячих сладких блюд. Пр. раб. Шарлотка. (Яблоки в кляре) Сервировка десертного стола.	2
8	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Тест «Кулинария»	2
	2 ЧЕТВЕРТЬ	16
	Технология ведения дома.	2
9	Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений и уход за ними. Интерьер жилого дома. Оформление интерьера комнатными растениями.	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	38
	Элементы материаловедения.	2
10	Химические волокна. Пр.р. «Определение состава тканей и изучение их свойств»	2
11	Нетканые материалы из химических волокон. Уход за одеждой из химических волокон.	
	Основы машиноведения.	4ч.
12	Т.Б. при швейном производстве. Швейная машина с электроприводом. Виды механизмов в швейной машине. Принцип образования двухниточного стежка. Неполадки в работе швейной машины.	2
13	Пр.р. «Изготовление образцов машинных швов». Тест «Машинные швы»	2
	Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия.	10 ч
14	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом.	2
15	Расчет величин для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Пр. раб. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. в М 1:4, М 1:1.	2

	Тест «Конструирование»	
16	Виды моделирования: художественное и конструктивное (техническое). Моделирование горловин и воротников. Моделирование бортов и подбортов.	2
	3 ЧЕТВЕРТЬ	20
17	Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Пр. раб. Техническое моделирование изделий.	2
18	Моделирование плечевого изделия с цельнокроенным рукавом. Пр. раб. Техническое моделирование проектного изделия.	2
	Технология изготовления плечевого изделия.	18 ч.
19	Раскрой изделия. Пр.р. «Раскрой изделия»	2
20	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделий к 1 примерке. Проведение 1 примерки. Обработка изделия после 1 примерки. Пр. раб. Обработка плечевых швов, нижнего среза рукава	2
21	Обработка боковых швов, Обработка бортов. Разметка петель. Пр. раб. Стачивание боковых срезов. Обработка бортов..	2
22	Обработка горловины в изделиях с воротником и без него. Пр. раб. Обработка горловины.	2
23	Проведение 2 примерки. Уточнение длины изделия. Пр. раб. Обработка нижнего среза изделия швом в подгибку, оборкой.	2
24	Окончательная обработка изделия. Пр. раб. Пришивание пуговиц. В.Т.Р. Выметывание петель.	2
25	Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловые работы. Оформление конструкторско – технологической документации.	2
26	Защита проекта	2
	4 ЧЕТВЕРТЬ	16
	РУКАВЕЛИЕ.	14
27	Проверочная работа – Тест.(технология изготовления одежды) Вязание крючком. Инструменты и материалы. Основные виды петель. Пр. раб. Вязание крючком: начальная петля, воздушная, столбик без накида, столбик с 1-2-3 накидами.	2
28	Вязание крючком. Пр.раб. вязание квадратного полотна , вязание круглого полотна.	2
29	Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Основные узлы и узоры плетения.	2
30	Макраме. Пр.раб. Основные узлы и узоры плетения.	2
31	Идеи творческих проектов. Выбор объекта проектной деятельности. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Расчет затрат на изготовление изделия. Практическая реализация проекта.	2
32	Практическая реализация проекта.	2
33	Практическая реализация проекта. Защита проекта.	2
	Электротехнические работы.	2
34	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	2
	ИТОГО ЗА УЧЕБНЫЙ ГОД:	68час

8 КЛАСС
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

Номер урока.	ТЕМА УРОКА.	Кол-во часов.
	1 ЧЕТВЕРТЬ.	8
	Кулинария.	7
1	Физиология питания..Т.Б. при кулинарных работах. Пр. раб. Расчёт калорийности блюд	1
2	Блюда из птицы.	1
3	Пр. раб. Блюда из птицы.	1
4	Блюда национальной кухни. Пр. раб. Бишбармак.	1
5	«Банкет – коктейль». « Банкет - чай». Пр. раб. Сервировка стола к обеду.	1
6	Консервирование плодов и ягод.	1
7	Упаковка пищевых продуктов и товаров. Проверочная работа – Тест.(кулинария)	1
8	Ремонт помещений.	1
	2 ЧЕТВЕРТЬ.	8
9	Уход за одеждой и обувью.	1
	Технология ведения дома.	2
10	Семейное хозяйство. Бюджет семьи (планирование расходов).	1
11	Потребительский кредит. Как правильно распорядиться свободными средствами. Семейное дело.	1
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	15
	Конструирование плечевого изделия.	2
12	Конструирование плечевого изделия. Снятие мерок и расчёт конструкции. Пр. раб. Снятие мерок с фигуры.	1
13	Построение чертежа выкройки плечевого изделия в М 1:4. Пр. раб. Пр. раб. Построение выкройки в М1:1.	1
	Моделирование плечевого изделия.	2
14	Моделирование плечевого изделия.	1
15	Пр. раб. Техническое моделирование простейших моделей одежды.	1
	Изготовление изделий.	11
16	Технология изготовления блузки с втачным рукавом. Раскладка выкройки на ткань.	1
	3 ЧЕТВЕРТЬ	10
17	Пр. раб. Раскрой блузки.	1
18	Подготовка блузки к примерке. Проведение первой примерки. Пр. раб. Обработка вытачек, плечевых, боковых срезов.	1
19	Пр. раб. Обработка бортов подбортами.	1
20	Пр. раб. Обработка горловины.	1
21	Пр. раб. Обработка рукавов.	1
22	Пр. раб. Соединение рукавов с проймой.	1
23	Пр. раб. Обработка низа блузки. ВТР.	1
24	Оформление конструкторской документации.	1
25	Оформление технологической документации.	1
26	Защита проекта	1

	4 ЧЕТВЕРТЬ.	8
	Художественные ремёсла.	5
27	История валяния. Основные виды валяния.	1
28	Выполнение работ в технике фелтинга.	1
29	Оформление интерьера детской комнаты.	1
30	Выполнение мини проекта в технике фелтинга.	1
31	Выполнение мини проекта в технике фелтинга.	1
	Профессиональное самоопределение.	2
32	Основы выбора профессии. Классификация профессий.	1
33	Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность.	1
	Электротехнические работы в быту.	1
34	Бытовые электрические обогреватели. Источники света. Устройства отображения информации.	1
	ВСЕГО ЗА УЧЕБНЫЙ ГОД:	34