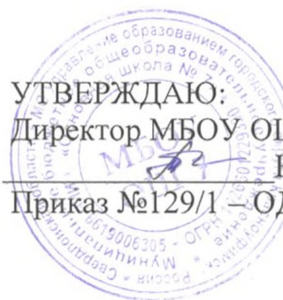


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная школа № 7»

Принята
на педагогическом совете
МБОУ ОШ 7
Протокол №1 от 30.08.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ ОШ 7
Ю.Е. Третьяков
Приказ №129/1 – ОД от 30. 08. 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(для обучающихся с задержкой психического развития)

Предметная область Технология

Учебный предмет Технология (девочки)

Класс (годы) 5 – 8 класс

Планируемые результаты освоения учебного предмета

1. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

- планирование образовательной познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в образовательной деятельности моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения, обучающимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого - психологической сфере:

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения курса «Технология»

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

2. Содержание учебного предмета «Технология»

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс - лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто

неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краскобрызговых машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы по классам.

5 класс

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ.

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности и технологии. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. 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.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 2. Физиология питания. Основы рационального питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Автоматизированные производства региона, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Медицинские технологии. Тестирующие препараты.

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

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 3. Сервировка стола к завтраку. Этикет. (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии сельского хозяйства. 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. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 4. Бутерброды, горячие напитки, приготовление бутербродов и горячих напитков (2 ч)

Основные теоретические сведения

Нанотехнологии: новые принципы получения продуктов с заданными свойствами. 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

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 5. Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

Биотехнологии. 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

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6 - 7. Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. 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 (пассерование, 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.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, т.д. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Тема 9 - 10. Интерьер кухни, столовой (4 ч)

Основные теоретические сведения

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание). Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Основные теоретические сведения

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 без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. Разработка и изготовление материального продукта. Аprobация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Профессии, связанные с художественными промыслами.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы). Классификация текстильных волокон. 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. Полотняное 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

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. Ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

Бытовая техника и ее развитие. 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. Правилам безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Творческий проект «Фартук».

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Способы представления технической и технологической информации. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. 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. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Компьютерное моделирование. 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.

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)

Основные теоретические сведения

Техническое задание. Технические условия. Технологическая карта. 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.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (12 ч)

Основные теоретические сведения

Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление

материального продукта с применением элементарных и сложных рабочих инструментов технологического оборудования (практический этап проектной деятельности). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Медицинские технологии. 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.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 ч)

Основные теоретические сведения

Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. 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).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

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.).

Медицинские технологии. 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

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.

4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сельского хозяйства. 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 низкой 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 бобовые витамины 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.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. 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. Органолептические и лабораторные экспресс - методы определения качества рыбы. 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.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

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, сухарной) и льезона.

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

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения

Производство продуктов питания на предприятиях региона проживания. 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.

Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. 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.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Современные материалы. 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.

Саржевые и атласные переплетения 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

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы. (4 ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные технологии. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную

машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)

Творческий проект «Юбка».

Основные теоретические сведения

Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме. Юбки в национальном костюме. История появления юбки.

Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде.

Конструкции юбок. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные к низу, длинные или короткие, в форме колокола и др.). Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой 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 клиневых юбок (горизонтальные разрезы, расширение или сужение юбки, клина от линии бедер, расширение клина от линии талии, расширение дополнительными клиньями и др.).

Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона (юбки со складками, с двумя и более вытачками по талии).

Способы моделирования прямой юбки (сужение или расширение переднего и заднего полотнищ по линии низа, включение в конструкцию юбки различных складок, кокеток, карманов, расширение дополнительными клиньями и др.)

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материала, от модели изделия. Способы распускания швов.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани,

направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полосу. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработки застежки на крючки и петли; обработки застежки тесьмой-молнией; обработки застежки планкой; разметки и пришивания пуговиц вручную или на швейной машине.

Составление технологической карты известного технологического процесса. Изготовление юбки по заданному алгоритму.

Обработка деталей кроя. Сборка изделия (скалывание, сметывание). Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки (уточнение баланса, положения декоративных линий; 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. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Цикл жизни профессии.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то-й чек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработку изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения

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.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок. Вышивка бисером и блестками. Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия. Различные способы прикрепления бисера и блесток. Сочетание бисера и блесток с другими видами вышивки, позволяющее создать разнообразную фактуру узора и всего изделия.

Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др. Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блестками и бисером. Профессии, связанные с художественными промыслами.

Практические работы

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

3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и симметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизации.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)

Тема 1. Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера (4 ч)

Основные теоретические сведения

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Интерьер квартиры. Композиция в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры. Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры. Уборка помещений.

Декоративное оформление окон, дверей. Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи.

Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон. Компьютерное моделирование.

Профессии, связанные с декоративным оформлением помещения.

Практические работы

1. Эскизы оформления интерьера квартиры.
2. Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей.

Тема 2. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сферы услуг. 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.

Практические работы

1. Выполнение ремонта декоративной накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Производство и потребление энергии в регионе проживания, профессии в сфере энергетики. Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. 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 энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (8 ч)

Основные теоретические сведения

Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и

его содержание, школьное здание и его содержание). Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. 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.

Тема 2. Изделия из теста (8ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные технологии. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и песочного теста. Виды теста. Рецепт 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

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

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч)

Основные теоретические сведения

Производственные технологии. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Современные материалы. Технологии получения материалов. Биотехнологии. Химические волокна. 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. Современные информационные технологии.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии ремонта. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и «зигзагообразной» строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии изготовления одежды. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизы и чертежи. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов. Способы представления технической информации. Профессии в сфере технологии изготовления и моделирования одежды.

Практические работы

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

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (14 ч)

Основные теоретические сведения

Способы представления технологической информации. Технологическая карта. 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.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

Основные теоретические сведения

Производственные технологии автоматизированного производства. Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание 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

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч)

Основные теоретические сведения

Электроприборы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детско: комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Экология жилья.

Подбор на основе рекламной информации современной типовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы Основные теоретические сведения

Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Пути экономии и электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (12 ч)

Основные теоретические сведения

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

8 класс

Раздел 1. Кулинария (7 ч)

Тема 1. Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность, пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии сельского хозяйства. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (1 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Культура потребления: выбор продукта / услуги. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни (по выбору)

Тема 4. Сервировка стола. Правила этикета (1 ч)

Основные теоретические сведения

Современные промышленные технологии получения продуктов питания. 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. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Хранение продовольственных продуктов. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)

Основные теоретические сведения

История развития технологии одежды. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок,

необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегаия.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)

Основные теоретические сведения

Развитие потребностей и развитие технологий. Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Реклама. Принципы организации рекламы готового изделия.

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. Рукоделие (5 ч)

Основные теоретические сведения

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результаты. Технология в контексте производства. Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Интерьер. Оформление интерьера детской комнаты.

Практические работы

1. Изготовление изделия в технике валяния.
2. Оформление интерьера детской комнаты.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности. Иерархия потребностей. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Основные теоретические сведения

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений (2 ч)

Основные теоретические сведения

Технологии в сфере быта. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам,
3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (1 ч)

Основные теоретические сведения

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (3 ч)

Основные теоретические сведения

Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда.

Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Характеристики современного рынка труда. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (4 ч)

Основные теоретические сведения

Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы
5 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Основные виды учебной деятельности обучающихся (коррекционная деятельность)	Вид, форма контроля
Раздел 1. Кулинария (20 ч)			
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена.	Самооценка, взаимооценка, решение познавательных задач. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены. Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Чёткая дозировка воспринимаемого материала; - чёткая дозировка домашнего задания	Беседа. Ответы на вопросы.
3 - 4	Физиология питания. Основы рационального питания.	Фронтальная работа, работа в парах. Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью	Беседа. Опрос. Кроссворд.
5 - 6	Сервировка стола к завтраку. Этикет.	Работа в группах.	Эскиз накрытого

		<p>Сервировка стола и этикет за столом.</p> <p>Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков.</p> <p>Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Чтение технологической документации.</p> <p>Овладение навыками деловых, культурных отношений со сверстниками, членами бригады.</p> <p>Задания на самостоятельное объяснение новых слов, составление и разгадывание по ним кроссвордов;</p> <p>- использование схем при изучении нового материала</p>	<p>стола</p> <p>Контроль за выполнением</p> <p>Дегустация блюд.</p> <p>Рефераты.</p>
7 - 8	Бутерброды, горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	<p>Работа в группах.</p> <p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложные бутерброды. Дегустация бутербродов. Приготовление горячих напитков.</p> <p>Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Эскиз оформления бутербродов.</p> <p>Контроль за выполнением</p> <p>Дегустация блюд.</p> <p>Рефераты.</p>
9 - 10	Блюда из яиц. Приготовление омлета.	<p>Работа в группах.</p> <p>Участие в осуждении способов определения свежести яиц.</p> <p>Приготовление блюда из яиц.</p> <p>Художественное оформление яиц к народным праздникам.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Использование на уроках игровых моментов;</p>	<p>Контроль за выполнением</p> <p>Дегустация блюд.</p> <p>Эскиз оформления пасхального яйца.</p>

		Создание ситуации успеха (посильные задания); Включение таких детей в активную работу на уроке.	
11 - 12	Блюда из сырых овощей. Приготовление салата из сырых овощей.	Работа в группах. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов. Обработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Контроль за выполнением Контроль качества нарезки. Дегустация блюд.
13 - 14	Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета.	Работа в группах. Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.) Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады.	Контроль за выполнением Контроль качества нарезки. Дегустация блюд.

		Иметь представление о профессиях работников общественного питания. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	
15 - 16	Заготовка продуктов.	Работа в группах. Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Текущий контроль за действиями.
17 - 18	Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни, столовой. Создание интерьера кухни, работа над эскизами.	Фронтальная и групповая работа. Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий. Заслушивание мини – сочинений «Моя кухня»
19 - 20	Интерьер кухни, столовой оборудование, отделка и украшение. Бытовые электроприборы на кухне Создание интерьера кухни. Творческая работа – «Макет кухни – столовой».	Проведение сравнительного анализа видов сервировки стола. Подбор столового белья для сервировки. Подбор столовой посуды и приборов. Расчёт количества и состава продуктов. Овладение навыками эстетического оформления стола.	Ответы на вопросы. Творческая работа над проектом. Контроль

		<p>Оборудование кухни. Газовые электроплиты, СВЧ-печи. Правила безопасного труда при кулинарных работах. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи.</p> <p>Изготовление макета кухни, столовой (по выбору)</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>за действиями</p> <p>Выставка – презентация творческих работ.</p>
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)			
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)			
21 - 22	<p>Рукоделие. Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство и его применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы.</p>	<p>Фронтальная, групповая работа.</p> <p>Анализ особенностей декоративного искусства России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов, изучение лучших работ мастеров декоративно – прикладного искусства. Нахождение информации для изучения видов народных промыслов. Копирование наиболее интересных образцов рукоделия. Соблюдение безопасных приемов труда. Участие в коллективном обсуждении творческих работ. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	<p>Творческая работа, работа с дополнительной литературой, поиск информации</p>
23 - 24	<p>Русская вышивка – история, мотивы, орнамент. Применение вышивки. Виды ручных стежков и строчек. Творческий проект.</p>	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Выполнение эскизов орнамента</p> <p>Изучение различных видов и способов изменения величины рисунка и перевода его на ткань.</p> <p>Изучение различных видов строчек и стежков.</p> <p>Выбор материала и техники выполнения вышивки по рисунку.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Создание композиций.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого</p>	<p>Заслушивание сообщений об истории появления вышивки и видах вышивки.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p>

		вида деятельности.	
25 - 26	Виды росписи по ткани. Узелковый батик.	Фронтальная, индивидуальная работа. Применение способов завязывания узелков и складывания ткани для узелкового батика, технологии крашения ткани. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Практическая работа. Контроль за действиями.
27 - 28	Изготовление салфетки в технике «узелковый батик».	Индивидуальная работа. Создание проекта в технике «узелковый батик». Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Творческая работа над проектом. Контроль за действиями Выставка творческих работ. Тест.
Элементы материаловедения (4 ч)			
29 - 30	Элементы материаловедения. Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна.	Фронтальная, индивидуальная работа. Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
31 - 32	Производство ткани. Основные свойства тканей.	Фронтальная, индивидуальная работа. Определение вида переплетения нитей в ткани.	Фронтальный опрос.

		<p>Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Оформление результатов исследований.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Иметь представление о профессии ткач.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, презентаций.</p>	<p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Тест.</p>
Ручные работы (2 ч)			
33 - 34	Ручные работы. Прямые стежки. Выполнение ручных стежков, строчек, швов.	<p>Индивидуальная работа.</p> <p>Выполнение ручных стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций.</p> <p>Анализ допущенных ошибок.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	Практическая работа.
Элементы машиноведения (6 ч)			
35 - 36	Элементы машиноведения. Швейная машина. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Выполнение строчки на бумаге.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Отработка точности движения и координации при выполнении строчек на бумаге по намеченным линиям.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Контроль подготовки рабочего места</p>
37 - 38	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение	<p>Индивидуальная работа, работа в парах.</p> <p>Включение и выключение махового колеса. Намотка</p>	Фронтальный устный опрос и

	пробных строчек.	нити на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Овладение приемами безопасного труда. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки, обратным ходом машины. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
37 - 38	Назначение основных узлов швейной машины. Машинные швы. Работа на швейной машине.	Индивидуальная работа, работа в парах. Изучение устройства современной машины. Выявление видов передач вращательного движения, применяемые в швейных машинах. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек, закрепление строчки, обратным ходом машины. Виды машинных швов, условные обозначения. Терминология. Влажно-тепловая обработка. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
Конструирование и моделирование швейных изделий (рабочей одежды) (6 ч)			
39 - 40	Виды рабочей одежды. История появления фартука. Фигура человека и ее измерение.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах. Умение представлять фартук, как об один из видов национального костюма. Умение представлять национальный костюм своего региона. Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенности фигур и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.

		использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	
41 - 42	Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа фартука в М 1:4 и натуральную величину.	Фронтальная, индивидуальная работа. Умение читать и строить чертеж фартука в М 1:4 и натуральную величину. Умение использовать термины, применяемые при построении чертежей, типы линий, масштаб. Умение пользоваться чертежными инструментами и принадлежностями, копировать выкройку, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры, рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера. Опора на алгоритмы, памятки, карточки, схемы, иллюстрации, тексты.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
43 - 44	Моделирование фартука. Эскизные зарисовки фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Фронтальная, индивидуальная работа. Моделирование фартука. Разработка различных моделей одежды. Выполнение зарисовок одежды. Подбор цветовой гаммы. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Соблюдение безопасных приемов труда. Иметь представление о профессии закройщик. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Фронтальный устный опрос и выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)			
45 - 46	Подготовка ткани к раскрою. Обмеловка и раскрой швейного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	Фронтальная, индивидуальная работа. Умение выбрать способ подготовки ткани к раскрою. Выполнение экономной раскладки деталей выкройки на	Практическая работа. Контроль

		<p>ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Опора на алгоритмы, памятки, карточки, схемы, иллюстрации, тексты.</p>	<p>за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
47 - 48	Обработка нижней части фартука швом в подгибку закрытым срезом.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах.</p> <p>Чтение технологической документации по обработке боковых и нижнего среза фартука швом в подгибку с закрытым срезом. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
49 - 50	Обработка бретелей и нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах.</p> <p>Чтение технологической документации по обработке бретелей и соединения их с нагрудником.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
51 - 52	Обработка карманов. Оформление карманов. Соединение карманов с основной деталью фартука.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах.</p> <p>Изготовление и оформление карманов. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки. Соединение карманов с основной деталью фартука. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
53 - 54	Обработка пояса фартука. Соединение деталей	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в</p>	<p>Практическая</p>

	фартука. Сборка изделия.	парах. Чтение технологической документации по соединению нагрудника, основной детали и пояса. Выполнение безопасных приемов труда. Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.	работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
55 - 56	Влажно-тепловая обработка фартука. Контроль и оценка качества готового изделия.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в парах. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Презентация готового изделия.
Раздел 3. Творческие, проектные работы (12 ч)			
57 - 58	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Адаптированный вариант контрольных работ; применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
59 - 60	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Работа с дополнительной литературой, сбор необходимой информации и анализ выбранного материала. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.

61 - 62	Технологический этап. Планирование изготовления изделия.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Поиск информации. Способ изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
63 - 64	Выполнение проекта. Изготовление изделия.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Выполнение проекта, изготовление изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
65 - 66	Аналитический этап. Самоанализ. Оценка изделия.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Самоанализ выполненной работы и оценка изделия. Выполнение пояснительной записки к проекту. Подготовка презентации проекта. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ. Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	Индивидуальная, групповая работа. Подготовка проектной работы к выставке и представление защиты перед коллективом. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Презентация готового изделия. Ответы на вопросы.
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	Фронтальная, индивидуальная работа. Анализ пройденного материала, подведение итогов, вывод о своей работе. Адаптированный вариант контрольных работ; применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР.	Тест.

6 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Основные виды учебной деятельности обучающихся (коррекционная деятельность)	Вид, форма контроля
Раздел 1. Кулинария (16 ч)			
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания.	Самооценка, самооценка, решение познавательных задач. Фронтальная работа, работа в парах. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. Чёткая дозировка воспринимаемого материала; чёткая дозировка домашнего задания.	Беседа. Ответы на вопросы.
3 - 4	Кулинарное значение молока. Блюда из молока.	Фронтальная работа, работа в группе. Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Контроль за выполнением Контроль качества приготовления блюд. Дегустация блюд.
5 - 6	Значение кисломолочных продуктов в питании. Блюда из кисломолочных продуктов	Фронтальная работа, работа в группе. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Определение сроков хранения кисломолочных	Контроль за выполнением Контроль качества приготовления блюд.

		<p>продуктов в разных условиях</p> <p>Приготовление блюда из творога.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	Дегустация блюд.
7 - 8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	<p>Фронтальная работа, работа в группе.</p> <p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов.</p> <p>Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши.</p> <p>Приготовление гарнира из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определение, консистенции блюда.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Контроль за выполнением.</p> <p>Контроль качества приготовления блюд.</p> <p>Дегустация блюд.</p>
9 - 10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	<p>Фронтальная работа, работа в группе.</p> <p>Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.</p> <p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Освоение безопасных приемов труда.</p>	<p>Контроль за выполнением</p> <p>Контроль качества нарезки.</p> <p>Дегустация блюд.</p>

		<p>Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	
11 - 12	Сервировка стола. Этикет.	<p>Фронтальная работа, индивидуальная работа.</p> <p>Обсуждение вариантов сервировок стола к обеду, ужину.</p> <p>Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам).</p> <p>Выполнение проекта «Праздничный стол».</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Эскиз накрытого стола</p> <p>Контроль за выполнением</p> <p>Дегустация блюд</p>
13 - 14	Приготовление обеда в походных условиях.	<p>Фронтальная работа, работа в группе.</p> <p>Расчет количества и состава продуктов для похода.</p> <p>Обсуждение способов контроля качества природной воды.</p> <p>Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению.</p> <p>Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях.</p> <p>Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Контроль за выполнением</p> <p>Контроль качества приготовления блюд.</p> <p>Дегустация блюд.</p>
15 - 16	Заготовка продуктов.	<p>Фронтальная работа, работа в группе.</p> <p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.</p> <p>Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p> <p>Простое описание изучаемого события, явления;</p>	<p>Контроль за выполнением</p> <p>Контроль качества приготовления блюд.</p> <p>Тест.</p>

		использование памяток с вопросами для развёрнутого рассказа; постановка вопросов, требующих развёрнутого ответа; требование обосновывать ответ; использование наводящих вопросов.	
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)			
Элементы материаловедения (2 ч)			
17 - 18	Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группе. Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Соблюдение безопасных приемов труда. Оформление результатов исследований. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Лабораторные и практические работы. Контроль за действиями. Тест.
Элементы машиноведения (4 ч)			
19 – 20	Элементы машиноведения. История швейной машины. Устройство машинной иглы.	Фронтальная, индивидуальная работа. Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения. Определение возможностей пределов регулирования в бытовой швейной машине длины стежка, ширины зигзага, высоты подъема и прижимной силы лапки и др. Выполнение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
21 - 22	Элементы машиноведения. Устройство машинной иглы.	Фронтальная, индивидуальная работа. Устройство машинной иглы.	Фронтальный опрос.

		<p>Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани.</p> <p>Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Тест.</p>
Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)			
23 - 24	<p>Классово-социальное положение человека в обществе и отражение этого в костюме.</p> <p>История появления юбки. Юбки в национальном костюме.</p>	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
25 - 26	<p>Стиль в одежде. Понятие о композиции и стиле в одежде. Разновидности юбок по силуэту.</p>	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группе.</p> <p>Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Построение чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
27 - 28	<p>Способы моделирования конических и клиньевых юбок.</p>	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Моделирование фасона швейного изделия.</p> <p>Использование зрительных иллюзий для подчеркивания</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические</p>

		достоинств и маскировки недостатков фигуры. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	работы. Контроль за действиями.
29 - 30	Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона. Способы моделирования прямой юбки.	Фронтальная, индивидуальная работа. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями. Тест.
Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)			
31 - 32	Конструкция машинных швов, их условные графические обозначения.	Фронтальная, индивидуальная работа. Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Соблюдение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
33 - 34	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы.	Фронтальная, индивидуальная работа. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.

		Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	
35 - 36	Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя.	Фронтальная, индивидуальная работа. Составление технологической карты известного технологического процесса. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
37 - 38	Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	Фронтальная, индивидуальная работа. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
39 - 40	Стачивание деталей юбки. Обработка застежки юбки.	Фронтальная, индивидуальная работа. Стачивание деталей. Обработка застежки юбки. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
41 - 42	Способы обработки нижнего и верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия.	Фронтальная, индивидуальная работа. Обработка нижнего и верхнего среза юбки. Выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Фронтальный опрос. Практические работы. Контроль за действиями.
43 - 44	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.	Фронтальная, индивидуальная работа. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.	Фронтальный опрос. Практические

		<p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.</p>	<p>работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
Художественные ремесла (10 ч)			
45 - 46	Лоскутное шитье. Из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.</p> <p>Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов для лоскутного шитья. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Обсуждение наиболее удачных работ.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
47 - 48	Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Художественные особенности свободной росписи тканей.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.</p> <p>Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи.</p> <p>Свободная роспись с применением солевого раствора.</p> <p>Свободная роспись на изделии.</p> <p>Закрепление рисунка на ткани.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
49 - 50	Вышивка бисером и блестками. Разновидности бисера.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.</p> <p>Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p>

		<p>бисер и блески.</p> <p>Подбор фурнитуры по цвету, размеру, фактуре в зависимости от назначения, модели и ткани изделия.</p> <p>Различные способы прикрепления бисера и блесков.</p> <p>Художественная вышивка бисером и блесками.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	Контроль за действиями.
51 - 52	Сочетание бисера и блесков с другими видами вышивки. Творческая работа.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.</p> <p>Художественная вышивка бисером и блесками выбранного сюжета.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
53 - 54	Обработка изделия после вышивки. Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в группе.</p> <p>Особенности окончательной отделки изделий из разных тканей: лен, хлопок, крепдешин, вискоза и др.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Уход за изделиями с отделкой вышивкой, блесками и бисером.</p> <p>Организация выставки, обсуждение лучших работ.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Тест.</p>
Раздел 3. Технология ведения дома (6 ч)			
55 - 56	Интерьер жилых помещений. Характерные особенности интерьера.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Экология жилья. Технологии содержания жилья.</p> <p>Взаимодействие со службами ЖКХ.</p> <p>Интерьер квартиры. Композиция в интерьере.</p> <p>Современные материалы в отделке квартиры.</p> <p>Функциональные зоны квартиры. Декоративное убранство и национальные особенности в оформлении квартиры. Уборка помещений.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>

		<p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Эскизы интерьера квартиры.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	
57 - 58	Творческая работа «Декоративное оформление окон, дверей».	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Декоративное оформление окон, дверей.</p> <p>Шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи.</p> <p>Ткани, применяемые при оформлении дверей и окон.</p> <p>Компьютерное моделирование.</p> <p>Макет оформления окон.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
59 - 60	Уход за одеждой и обувью. Технологии сферы услуг.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.</p> <p>Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.</p> <p>Выполнение ремонта декоративной накладной заплатой.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Адаптированный вариант контрольных работ; применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практические работы.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Тест.</p>
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)			
61 - 62	Бытовые электроприборы. Пути экономии	Фронтальная, индивидуальная работа. Работа в	Фронтальный

	электроэнергии в быту.	<p>группе. Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Роль и назначение освещения в квартире. Виды освещения. Характеристика видов освещения. Соблюдение безопасных приемов труда. Использование на уроках игровых моментов; создание ситуации успеха (посильные задания); включение таких детей в активную работу на уроке.</p>	<p>опрос. Практические работы. Контроль за действиями.</p>
Раздел 5. Творческие проекты (8 ч)			
63 - 64	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Переключение с одного вида деятельности на другой.</p>	<p>Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.</p>
65 - 66	Этапы выполнения проекта. Поисковый, технологический, аналитический этап выполнения проекта.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Работа с дополнительной литературой, отбор необходимой информации и анализ выбранного материала. Поиск информации. Способы изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей. Выполнение пояснительной записки к проекту. Соблюдение безопасных приемов труда. Подготовка презентации проекта. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.</p>
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ.	<p>Индивидуальная, групповая работа. Подготовка проектной работы к выставке и</p>	<p>Презентация готового изделия.</p>

		представление ее перед коллективом. Адаптированный вариант контрольных работ; применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР.	Ответы на вопросы.
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	Фронтальная, индивидуальная работа. Анализ пройденного материала и подведение итогов. Вывод о своей работе.	Тест.

7 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Основные виды учебной деятельности обучающихся (коррекционная деятельность)	Вид, форма контроля
Раздел 1. Кулинария (16 ч)			
1 - 2	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Физиология питания.	Самооценка, самооценка, решение познавательных задач. Фронтальная работа, работа в парах. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Организация рабочего места. Освоение приемов работы безопасности труда, санитарии и гигиены. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Чёткая дозировка воспринимаемого материала; чёткая дозировка домашнего задания	Беседа. Органолептические и лабораторные работы. Ответы на вопросы.
3 - 4	Изделия из теста. Виды теста. Промышленные технологии. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков.	Фронтальная работа, работа в парах. Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Промышленные технологии города и района (предприятия, работающие с приготовлением хлебобулочных и кондитерских изделий). Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Соблюдение безопасных приемов труда. Значение блинов для русской кухни. Презентация праздника «Масленица». Сервировка стола. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого	Беседа. Опрос. Составление рецептурного альбома блюд из теста. Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация готовых блюд.

		вида деятельности.	
5 - 6	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление вареников с начинкой. Соблюдение безопасных приемов труда. Сервировка стола. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация готовых блюд.
7 - 8	Бездрожжевое тесто. Способы приготовления пресного слоеного и песочного теста.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление песочного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Соблюдение безопасных приемов труда. Сервировка стола. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация готовых блюд.
9 - 10	Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Приготовление дрожжевого без опарного теста и начинок. Раскатка теста и формование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Соблюдение безопасных приемов труда. Сервировка стола. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Дегустация готовых блюд.
11 - 12	Сладкие блюда и десерты. Муссы и желе.	Фронтальная, индивидуальная, групповая работа. Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод.	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.

		<p>Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда с колющими и режущими инструментами и приспособлениями, кухонным оборудованием, с горячими жидкостями, с электроприборами.</p> <p>Оформление десертных блюд.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	Дегустация готовых блюд.
13 - 14	Сладкие блюда и десерты. Компоты и кисели.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.</p> <p>Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.</p> <p>Поиск рецептов приготовления десерта без сахара.</p> <p>Механическая обработка фруктов и ягод.</p> <p>Приготовление компота или киселя.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Оформление десертных блюд.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Дегустация готовых блюд.</p>
15 - 16	Заготовка продуктов. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.</p> <p>Определение времени сбора фруктов и ягод.</p> <p>Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения.</p> <p>Расчёт количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод.</p> <p>Освоение новых технологических операций заготовки продуктов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил.</p> <p>Выполнение безопасных приёмов работы с горячими жидкостями.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Дегустация готовых блюд.</p>
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)			
Элементы материаловедения (2 ч)			
17 - 18	Химические волокна. Технология производства	Фронтальная, индивидуальная работа.	Практическая

	и свойства искусственных волокон. Биотехнологии.	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из искусственных и синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Выполнение безопасных приёмов работы. Оформление результатов исследований. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
Элементы машиноведения (2 ч)			
19 - 20	Элементы машиноведения. Технологии ремонта. Наладка и уход за швейной машиной.	Фронтальная, индивидуальная работа. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Применение приспособлений малой механизации при обработке швейных изделий. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью	Практическая работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы. Тест.
Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)			
21 - 22	Конструирование и моделирование швейных	Фронтальная, индивидуальная работа.	Беседа.

	изделий. Из истории одежды. Современные промышленные технологии изготовления одежды.	Изучение основ композиции костюма. Приёмы выполнения различных видов эскизов. Разработка эскизов моделей современной одежды с использованием элементов народного костюма. Поиск информации о современных направлениях моды. Разработка эскизов различных моделей женской одежды. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Выполнение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
23 - 24	Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.	Фронтальная, индивидуальная работа. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение чертежей воротников, одношовного и двухшовного рукавов в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
25 - 26	Особенности моделирования плечевых изделий. Моделирование изделия выбранного фасона.	Фронтальная, индивидуальная работа. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использование зрительных иллюзий для коррекции подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль

		Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	за действиями. Тест.
27 - 28	Проверка основных размеров выкройки по своим меркам. Коррекция чертежа выкройки.	Фронтальная, индивидуальная работа. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подбор цветовой гаммы в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)			
29 - 30	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	Фронтальная, индивидуальная работа. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
31 - 32	Подготовка изделия к обработке. Прокладывание контрольных и контрольных линий	Фронтальная, индивидуальная работа. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий.

		Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Контроль за действиями.
33 - 34	Способы обработки изделия. Обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкроенной обтачкой, кружевом; обработки плечевых срезов.	Фронтальная, индивидуальная работа. Обработка плечевых срезов изделия. Обработка горловины изделия выбранным способом. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Выполнение безопасных приемов труда. Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
35 - 36	Смётывание изделия. Подготовка изделия к примерке.	Фронтальная, индивидуальная работа. Сборка изделия (скалывание, смётывание). Подготовка и проведение примерки (уточнение баланса, линий проймы и горловины, положения декоративных линий) исправление дефектов. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Выполнение безопасных приемов труда. Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
37 - 38	Обработка изделия после примерки. Стачивание машинными швами боковых срезов изделия.	Фронтальная, индивидуальная работа. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль

		ошибок. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	за действиями.
39 - 40	Обработка низа изделия. Выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре.	Фронтальная, индивидуальная работа. Обработка низа изделия. Исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества изделия, анализ ошибок. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
41 - 42	Выполнение отделочных работ изделия. Контроль и оценка готового изделия. Защита проекта.	Фронтальная, индивидуальная работа. Отделка готового изделия. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки готового изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Презентация готового изделия. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Презентация проекта.
Рукоделие (10 ч)			
43 - 44	Компьютерные технологии в рукоделии. Вязание крючком. История старинного рукоделия	Фронтальная, индивидуальная работа. Информация о старинных рукоделиях. Материалы и инструменты для вязания крючком. Правила вязания крючком. Выбор крючка, пряжи и ниток. Выполнение безопасных приемов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.

45 - 46	Изделия, связанные крючком, в современной моде. Типы петель. Технология выполнения петель. Образцы вязания.	Фронтальная, индивидуальная работа. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод. Типы петель. Технология выполнения петель. Выполнение сувениров. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
47 - 48	Вязание по кругу. Условные обозначения, раппорт узора и его запись.	Фронтальная, индивидуальная работа. Раппорт узора и запись в рабочую тетрадь. Технология выполнения петель. Вязание по кругу. Выполнение сувениров. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
49 - 50	Макраме. Виды узлов и способы плетения.	Фронтальная, индивидуальная работа. Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Выполнение эскиза изделия для плетения. Подбор материала и конструктивных деталей. Изготовление декоративного изделия в технике макраме. Выполнение эскизов скатерти с бахромой, штор и абажура в технике макраме. Выполнение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
51 - 52	Промыслы, распространенные в регионе проживания. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.	Фронтальная, индивидуальная работа. Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Подбор узора и декоративных элементов.	Выполнение практических заданий. Контроль

		<p>Расчет количества и длины нитей по образцу.</p> <p>Изготовление декоративного изделия в технике макраме.</p> <p>Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.</p>	<p>за действиями.</p> <p>Презентация проекта.</p>
Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)			
53 - 54	Интерьер жилого дома. Роль комнатных растений в интерьере.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере.</p> <p>Подбор и посадка декоративных комнатных растений.</p> <p>Творческая работа. Оформление интерьера комнатными растениями.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Презентация проекта.</p>
55 - 56	Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.</p> <p>Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями.</p> <p>Творческая работа. Оформление приусадебного участка с декоративными растениями.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Использование на уроках игровых моментов; создание ситуации успеха (посильные задания); включение таких детей в активную работу на уроке.</p>	<p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Презентация проекта.</p> <p>Тест.</p>
Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)			
57 - 58	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.</p> <p>Поиск информации и анализ технических характеристик</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>

		<p>энергосберегающих осветительных приборов.</p> <p>Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой; использование зрительных образов: иллюстраций учебника, настенных картин, карт, презентаций.</p>	<p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
Раздел 5. Творческие проекты (12 ч)			
59 - 60	Творческий проект. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.</p> <p>Выбор темы проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Определение проблемы проекта и практической направленности. Требования к проектируемому изделию. Выбор оптимального варианта выполнения проекта.</p> <p>Использование на уроках игровых моментов; создание ситуации успеха (посильные задания); включение таких детей в активную работу на уроке.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
61 - 62	Этапы выполнения проекта. Поисковый этап выполнения проекта.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.</p> <p>Умение работать с дополнительной литературой, отбирать необходимую информацию и анализировать выбранный материал. Поиск информации.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
63 - 64	Технологический этап выполнения проекта.	<p>Фронтальная, индивидуальная, групповая работа.</p> <p>Способы изображения конструкции изделия. Схемы, рисунки, эскизы, чертежи. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя с привлечением родителей.</p> <p>Выполнение пояснительной записки к проекту.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>
65 - 66	Аналитический этап выполнения проекта.	Индивидуальная, групповая работа.	Практическая

	Подготовка проектной работы к защите. Работа над презентацией проекта.	Подготовка проектной работы к выставке и представление её к защите перед коллективом. Презентация проекта. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	работа. Контроль за действиями. Ответы на вопросы.
67 - 68	Защита проекта. Выставка творческих работ.	Фронтальная, индивидуальная работа. Защита проекта. Выставка творческих работ. Адаптированный вариант контрольных работ; - применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР.	Презентация готового изделия. Ответы на вопросы.
69 - 70	Итоговая работа по пройденному материалу. Подведение итогов учебного года, анализ работы классного коллектива.	Фронтальная, работа в группах. Анализ пройденного материала и подведение итогов, вывод о своей работе.	Тест.

8 класс

№ урока	Наименование разделов и тем	Основные виды учебной деятельности обучающихся (коррекционная деятельность)	Вид, форма контроля
Раздел 1. Кулинария (7 ч)			
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по ПТБ. Санитария и гигиена. Физиология питания.	<p>Самооценка, самооценка, решение познавательных задач. Фронтальная работа, работа в парах.</p> <p>Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний.</p> <p>Составление меню диетического питания.</p> <p>Приготовление диетических блюд.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов труда.</p> <p>Чёткая дозировка воспринимаемого материала; чёткая дозировка домашнего задания.</p>	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
2	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы.	<p>Фронтальная работа, работа в группах.</p> <p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>Расчет калорийности блюд из птицы.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
3	Блюда из птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы.	<p>Фронтальная работа, работа в группах.</p> <p>Приготовление блюда из домашней птицы.</p> <p>Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола.</p> <p>Соблюдение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p>	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.

		Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	
4	Блюда национальной кухни (на примере первых блюд).	Фронтальная работа, работа в группах. Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
5	Сервировка стола. Правила этикета.	Фронтальная работа, работа в группах. Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.). Выполнение эскизов оформления стола к обеду. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
6	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод.	Фронтальная работа, работа в группах. Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчёт количества сахара. Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов. Соблюдение безопасных приемов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	Фронтальная работа, работа в группах. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара. Переключение с одного вида деятельности на другой. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль

			за действиями.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч)			
Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (4 ч)			
8	Краткие сведения из истории одежды. Мода XIX—XX вв. Современные направления моды.	Фронтальная, индивидуальная работа. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Современные направления моды. Выполнение эскизов по стилям. Пояснение, выделение главного в тексте, составление вопросов к тексту, установление последовательности и соответствия.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
9	Мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	Фронтальная, индивидуальная работа. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Соблюдение безопасных приемов труда. Переключение с одного вида деятельности на другой. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
10	Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.	Фронтальная, индивидуальная работа. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Соблюдение безопасных приемов труда. Переключение с одного вида деятельности на другой. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
11	Моделирование выбранного фасона.	Фронтальная, индивидуальная работа. Изучение традиций оформления одежды своего региона. Моделирование выбранного фасона, воротников и	Ответы на вопросы. Выполнение практических

		<p>рукавов. Расчет количества ткани на изделие. Выполнение эскизов оформления швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Соблюдение безопасных приемов труда. Переключение с одного вида деятельности на другой. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>заданий. Контроль за действиями. Тест.</p>
Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (7 ч)			
12	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка вытачек, рельефов.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. Переключение с одного вида деятельности на другой. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.</p>
13	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Складки в швейных изделиях. Обработка складок, обметывание срезов.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p>	<p>Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.</p>

		<p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	
14	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка застежки на крючки и петли, обработка застежки тесьмой-молнией, обработка застежки планкой.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p> <p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
15	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка прорезных петель, обработка обтачных петель в рамку, разметка и пришивание пуговиц вручную или на швейной машине.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>

		<p>образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	
16	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Кокетки с глухим и отлетным краем. Строчки для отделки кокетки.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
17	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий, обработка проймы и горловины тесьмой, косой бейкой, подкройной обтачкой, кружевом.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>

		<p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	
18	Изготовление образцов пооперационной обработки швейных изделий. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.</p> <p>Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.</p> <p>Переключение с одного вида деятельности на другой.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
Рукоделие (5 ч)			
19	Фелтинг – художественный войлок. История валяния.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа.</p> <p>Виды декоративно - прикладного творчества.</p> <p>Поиск и презентация информации об истории валяния.</p> <p>Фелтинг – художественный войлок. История валяния.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических</p>

		<p>Образцы работ по валянию. Работа с дополнительной литературой. Организация рабочего места. Выполнение эскиза изделия. Выполнение безопасных приёмов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Пояснение, выделение главного в тексте, составление вопросов к тексту, установление последовательности и соответствия.</p>	<p>заданий. Контроль за действиями.</p>
20	Основные виды валяния шерсти. Выполнение работ в технике мокрое валяние.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Основные виды валяния шерсти. Разновидности материала. Изготовление изделия в технике мокрое валяние. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приёмов труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.</p>
21	Фелтинг. Выполнение работ в технике фелтинг.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Фелтинг – сухой вид валяния. Инструменты и приспособления для сухого валяния. Изготовление изделия в технике сухого валяния. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приёмов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.</p>
22	Интерьер. Оформление интерьера детской комнаты.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа. Интерьер детской комнаты. Цвет в интерьере. Оформление интерьера детской комнаты. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты. Организация рабочего места.</p>	<p>Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий.</p>

		Выполнение безопасных приёмов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Контроль за действиями.
23	Художественный войлок в интерьере – творческая работа.	Фронтальная, индивидуальная работа. Художественный войлок в интерьере – творческая работа. Организация рабочего места. Выполнение безопасных приёмов труда. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)			
24	Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Планирование расходов.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи. Расчет бюджета своей семьи. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
25	Право потребителя. Потребительский кредит. Семейное дело.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Право потребителя. Потребительский кредит. Правильное распределение свободных средств. Семейное дело. Бизнес – план семейной фирмы. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
26	Распространенные технологии ремонта и	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в	Беседа. Ответы на вопросы.

	отделки жилых помещений.	<p>группах.</p> <p>Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.</p> <p>Выполнение безопасных приёмов труда.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
27	Ремонт помещений. Наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.</p> <p>Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.</p> <p>Выполнение безопасных приёмов труда.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p> <p>Тест.</p>
Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)			
28	Бытовые электротехнические устройства.	<p>Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах.</p> <p>Подбор бытовых электроприборов по их мощности.</p> <p>Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.</p> <p>Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.</p> <p>Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока.</p> <p>Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.</p>	<p>Беседа.</p> <p>Ответы на вопросы.</p> <p>Выполнение практических заданий.</p> <p>Контроль за действиями.</p>
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (3 ч)			

29	Основы выбора профессии. Сферы производства и разделение труда.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Выбор направления дальнейшего образования. Простое описание изучаемого события, явления; использование памяток с вопросами для развёрнутого рассказа; постановка вопросов, требующих развёрнутого ответа; требование обосновывать ответ; использование наводящих вопросов.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
30	Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Определение сферы интересов. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
31	Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление жизненного и профессионального планов. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями. Тест.
Творческие проекты (4 ч)			

32	Выбор темы проекта. Тип проекта. Проблемы.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Поиск и анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока, закрепление игровыми методами и приёмами, при возможности связь с современностью.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
33	Этапы учебного проектирования. Поисковый этап проекта.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
34	Конструкторский и технологический этап проекта.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Экологическая и экономическая оценка проекта. Подбор необходимых материалов и оборудования. Выполнение технологических операций. Пояснение новых терминов и понятий, многократное использование на разных этапах урока. Работа по алгоритму; чёткий инструктаж для каждого вида деятельности.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.
35	Аналитический (заключительный) этап проекта.	Фронтальная, индивидуальная работа, работа в группах. Анализ результатов выполнения проекта. Подготовка и презентация проекта. Адаптированный вариант контрольных работ; применение критериев оценивания, соответствующих уровню развития обучающихся с ЗПР.	Беседа. Ответы на вопросы. Выполнение практических заданий. Контроль за действиями.