

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Калининградской области**

**Неманский муниципальный округ**

**МБОУ «СОШ пос. Новоколхозное»**

УТВЕРЖДЕНО

Директор

---

Финашина М.А.  
Приказ №1 от «30» августа  
2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному предмету**

**«Технология»9 класс**

**вариант 1**

**(умственная отсталость)**

Новоколхозное

2023

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее ФАООП УО вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающейся с умственной отсталостью с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей. Предмет «Технология» является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельностный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе.

. Основной целью обучения предмета «Технологии» является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений, помогает учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

**Целью рабочей программы** является: создание условий для общетрудовой подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, овладение данной категорией воспитанников общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области технологии, активной сознательной работы данной категории обучающихся при выполнении практических заданий, обдумывания и осмысления осуществляемого процесса.

### **Задачи:**

- формирование общетрудовых умений и навыков;
- формирование потребности трудиться и положительной мотивации трудовой деятельности;
- формирование умений создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;

- формирование и развитие умений мыслить и работать самостоятельно;
- Развитие творческого потенциала обучающихся;
- развитие познавательно-трудовой активности;
- воспитание трудолюбия, культуры труда, ответственности за его результаты;
- коррекция недостатков психофизического развития в процессе учебно-трудовой деятельности;
- социальная реабилитация инвалидов со сложной структурой.

Содержание программы предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с положениями трудового законодательства, миром профессий;
- выбор жизненных, профессиональных планов.

Актуальность рабочей программы состоит в формировании у учащихся возможности оценить свой собственный потенциал и сделать правильный выбор сферы профессиональной деятельности.

### **Место предмета в учебном плане**

Учебный план школы на основе базисного плана для умственно отсталых детей отводит для изучения предмета «Технология» в 9 классе 68 часа в год (из расчета 2 часа в неделю).

### **Общая характеристика предмета .**

**Цель** предмета «Профессионально-трудовое обучение» - формирование у учащихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым умениям и навыкам.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** обще трудовыми и специальными умениями поиска и использования технологической информации, создания продуктов труда, ведение домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, технического мышления, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного уважения к людям различных профессий и результатам их труда;

**Задачи** предмета – научить детей правилам ведения семейного хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи, и заложить основы нравственного поведения, норм этики и в ближайшем (семейном) окружении.

*Структурная модель* программы состоит из модулей. Модуль – целевой функциональный узел, в котором учебное содержание и технология объединены в целостную систему. Конструирование каждого модуля учитывает специфику обучения детей с ограниченными возможностями здоровья, позволяет альтернативную замену.

*Принципы отбора содержания* неразрывно связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой межпредметных связей

и возрастными особенностями развития обучающихся.

*Форма организации учебного процесса:* индивидуальная, урок продолжительностью 1 учебный час.

Каждый урок имеет коррекционно-развивающую направленность, представляет собой сложную дидактическую систему. Структура уроков обусловлена целями и содержанием. На каждом уроке учащиеся включены в практическую деятельность продуктивного, творческого характера.

*Общими элементами* для всех типов уроков являются:

Организационный момент.

Актуализация опорных знаний.

Объяснение нового материала.

Практическая работа.

Закрепление нового материала.

Подведение итогов. Оценка работы обучающейся.

Задание на дом.

Учебно-воспитательные задачи на занятиях по технологии решаются в конкретных видах деятельности самих учащихся, организованные учителем на доступном и понятном для них заданиях и упражнениях. Именно практические упражнения являются основным методом обучения учащихся 5-9 классов. *Основные методы обучения:* метод разъяснительного чтения, объяснение, рассказ, демонстрация, наблюдения, практические и лабораторные работы, инструктаж.

Учитывая особенности детей с проблемами развития, предусмотрены различные виды контроля знаний данной категории обучающихся. Вопросы тестовых заданий на контрольных уроках предварительно включены в содержание предыдущих уроков, чтобы обучающиеся имели возможность прочно усвоить их значение. Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития обучающихся с целью корректировки методики обучения используется *текущий, промежуточный и итоговый контроль.*

### **Комплекс знаний, умений, навыков и способов деятельности учащихся**

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

В результате изучения технологии учащиеся должны овладеть опытом трудовой деятельности, общим для всех направлений технологической подготовки в основной школе. Данный опыт включает в себя:

1. Опыт изготовления лично или общественно значимых объектов труда: выбор объектов труда, подбор материалов и средств труда в соответствии с целями деятельности, рациональное размещение инструментов и оборудования, применение инструментов, материалов и оборудования, использование безопасных приемов труда в технологическом процессе, контроль хода процесса и результатов своего труда;
2. Опыт организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности: планирование работы с учетом имеющихся ресурсов и условий, распределение работ при коллективной деятельности;
3. Опыт работы с технологической информацией: поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, а также с использованием ИКТ и ресурсов Интернета, применение информации при решении технологических задач;
4. Опыт проектной деятельности по созданию материальных объектов и услуг: обоснование цели деятельности, определение способов и средств достижения цели, воплощение проекта в виде законченного продукта, оценка затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
5. Опыт оценки возможностей построения профессиональной карьеры: самодиагностика склонностей и способностей, проба сил в различных сферах профессиональной деятельности, построение планов профессионального образования и трудоустройства

На уроках образовательной области «Технология» особое внимание уделяется охране здоровья обучающихся. Все оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Во время проведения уроков обеспечена личная и пожарная безопасность обучающихся при работе с электронагревательными приборами и оборудованием. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами лицеистам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены. Для обучения безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием используется инструктаж по правилам ТБ и ОТ.

На уроках внимание обучающихся акцентируется на экологические аспекты их трудовой деятельности, в частности: уменьшение отходов производства, их утилизация или вторичное использование, экономия сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка производится на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у обучающихся гражданских качеств личности особое внимание обращается на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Лицеисты учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

#### **Педагогические технологии, используемые в процессе обучения:**

1. Дифференцированное обучение.

2. Тренинг коммуникативных навыков (ТКН).
3. Решение технологических задач.
4. ИКТ и Интернет- технологии.
5. Проектные творческие технологии (Метод проектов).
6. Чтение и письмо для развития критического мышления (ЧПРКМ).

#### **Виды контроля:**

Стартовый, промежуточный и итоговый контроль; текущий контроль; самоконтроль; .

#### **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

##### **Учащаяся 9 класса должна знать:**

Правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы.

Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика и первая помощь при пищевых отравлениях. Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов, разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Способы обработки мяса, рыбы. Признаки доброкачественности мяса и рыбы (свежей и консервированной). Способы приготовления котлет, холодных закусок, десертов и букетов из конфет.

Основные свойства химических волокон, характеристику сложных переплетений. Применение ткани из химических волокон при изготовлении одежды.

Правила эксплуатации основных элементов инженерных систем. Влияние на микроклимат в доме комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.

Электродвигатели постоянного и переменного тока и области их применения. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих ламп.

Виды проектов, критерии их оценки. Правила составления технологической карты. Виды вышивки. Способы подготовки основы для классического декупажа. Правила представления проектной работы.

Как изучают и классифицируют профессии. Что такое конкуренция на рынке труда. О сферах и отраслях современного производства. Разделение труда. Московский рынок труда. Способы поиска информации о профессиях и возможностях получения профессионального образования. Основные этапы профессионального становления человека. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников. Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда. Правила оформления отзыва об экскурсии. Правила публичного выступления.

##### **Учащаяся 9 класса должна уметь:**

- Соблюдать правила техники безопасности и охраны труда по всем разделам программы.

- Определять доброкачественность мясных, рыбных, молочных продуктов органолептическим способом, срок годности продуктов по маркировке на банке, упаковке. Приготовить суп с фрикадельками, рулетики, рыбный салат, творожный десерт.

- Определить время варки, жарки, оформить с помощью карвинга и подать блюдо.

- Оформить букет из конфет.

- Отличить ткань из химических волокон от других видов тканей.

- Выполнить эскиз интерьера. Подобрать к интерьеру комнаты растения, ухаживать за ними.

- Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению. Заменять гальванический элемент питания.

- Выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки и классического

декупажа. Выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности. Составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия, оформить творческую работу. Анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления.

- Отличать профессии, специальности, должности. Использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора. Написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников. Найти и использовать различные источники нормативных документов. Построить план профессионального образования. Составить отзыв об экскурсии на производство. - Представить профориентационный проект в публичном выступлении.

## Содержание программы в 9 классе

1	Введение	1ч
2	Кулинария	18ч
3	Элементы материаловедения	6ч
4	Технология ведения дома: эстетика и экология жилища	8ч
5	Рукоделие	20ч
6	Моя профессиональная карьера	10ч
7	Повторение	5ч
	Итого	68ч

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

## Содержание разделов

### 1. Кулинария. Технология приготовления пищи. (18 )

#### 2. Физиология питания (2)

#### Основные теоретические сведения

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.

#### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке, упаковке и т.д.

#### Объекты труда

Птица, яйца, мука. Рыбные консервы, консервированный зеленый горошек.

### 3. . Правила приготовления супов –

2 ч

#### Основные теоретические сведения

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленого мяса. Сервировка стола к обеду.

#### Практические работы

Определение доброкачественности мяса, приготовление супа с фрикадельками, определение времени варки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

#### Объекты труда.

Суп с фрикадельками, эскизы оформления первого блюда.

#### **Значение мясных блюд в питании человека 4ч**

#### Основные теоретические сведения

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса и приготовления котлет. Признаки доброкачественности мяса. Сервировка стола к обеду.

#### Практические работы

Определение доброкачественности мяса, приготовление котлет из рубленного мяса, определение времени жарки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

#### Объекты труда.

Мясные котлеты, эскизы оформления второго блюда.

### **Значение холодных закусок в питании человека – 2ч**

#### Основные теоретические сведения

Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок (рулет) к обеду. Сервировка стола.

#### Практические работы

Определение доброкачественности ингредиентов закусок, приготовление рулетиков из ветчины и сыра с начинками, определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

#### Объекты труда.

Рулетики из ветчины и сыра с начинками, эскизы оформления холодных закусок.

### **Значение рыбы и морепродуктов в питании человека – 4 ч**

#### Основные теоретические сведения

Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности ингредиентов салата. Способы подачи холодных закусок (салат) к обеду. Сервировка стола.

#### Практические работы

Определение доброкачественности ингредиентов салата, приготовление рыбного салата («Мимоза», сельдь под шубой), определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

#### Объекты труда.

Рыбный салат, эскизы оформления холодных закусок.

### **Десертные блюда – 4 ч**

#### Основные теоретические сведения

Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. Подача десерта к столу.

#### Практические работы

Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить (карвинг) и подать блюдо, оформить букет из конфет.

#### Объекты труда.

Творожный десерт со свежими фруктами, букет из конфет, эскизы оформления десертов.

## **2. Кулинария. Технология приготовления пищи.**

	<b>Физиология питания</b>	<u>2ч</u>
	<b>Правила приготовления супов</b>	<u>2ч</u>
	<b>Значение мясных блюд в питании человека</b>	<u>4ч</u>
	<b>Значение холодных закусок в питании человека</b>	<u>2ч</u>
	<b>Значение рыбы и морепродуктов в питании человека</b>	<u>4ч</u>
	<b>Десертные блюда</b>	<u>4ч</u>
	<b>Итого</b>	<u>18ч</u>

### **Элементы материаловедения (6 час)**

#### **Химические волокна - 6 ч**

##### Основные теоретические сведения

Технология производства химических волокон. Основные свойства химических волокон. Свойства тканей из химических волокон, ассортимент. Характеристика сложных переплетений. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из химических волокон.

##### Практические работы

Определить ткань из химических волокон от других видов тканей. Изучение свойств тканей из химических волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

##### Объекты труда.

Коллекция тканей из химических, натуральных, искусственных волокон. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

#### **3.Элементы материаловедения (6ч)**

1	<b>Химические волокна</b>	6ч
	<b>Итого</b>	6ч

### **Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища (8ч)**

#### **Микроклимат в доме. Интерьер комнаты – 4 ч**

##### Основные теоретические сведения

Экология жилища. Основные элементы энерго- и тепло снабжения, водопровода, канализации. правила эксплуатации основных элементов инженерных систем.

##### Практические работы

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи, выполнить эскиз интерьера комнаты (на выбор учащихся).

##### Объекты труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники и предметов интерьера.

#### **Способы оформления интерьера.-2 ч. Роль комнатных растений в интерьере – 2 ч**

##### Основные теоретические сведения

Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат в доме. Правила ухода и подбора к интерьеру комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.

##### Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

##### Объекты труда.

Комнатные растения, садовый инвентарь.

#### 4. Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища. (4ч)

1.	<b>Микроклимат в доме. Интерьер комнаты</b>	4ч
2.	<b>Способы оформления интерьера</b>	2ч
3.	<b>Роль комнатных растений в интерьере</b>	2ч
	<b>Итого</b>	8ч

#### 5. Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектные работы. (20ч)

**Виды проектов. Разные техники вышивки. Подготовительный этап проекта – 5 ч**

##### Основные теоретические сведения

Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели, критерии оценки. Технические приемы вышивки лентами, крестом, гладью. Правила ТБ и ОТ.

##### Практические работы

Выполнение тренировочных образцов в разных техниках вышивки.

##### Объекты труда.

Образцы вышивки лентами, крестом, гладью; основы – закладки.

**Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап проекта – 5ч**

##### Основные теоретические сведения

Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Расчёт себестоимости. Правила ТБ и ОТ.

##### Практические работы

Выбор изделия, оформление технологической карты, расчет себестоимость изделия.

##### Объекты труда.

Эскизы изделий

**Изготовление панно Технологический этап проекта – 5ч**

##### Основные теоретические сведения

Организация рабочего места. Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила ТБ и ОТ. Варианты оформления работы.

##### Практические работы

Изготовление панно.

##### Объекты труда.

Панно

**Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта –**

**5 ч**

##### Основные теоретические сведения

Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности.

##### Практические работы

Изготовление предмета для интерьера дома в технике декупажа.

##### Объекты труда.

Предметы для интерьера дома

## 5.Рукоделие

1.	Виды проектов. Разные техники вышивки. Подготовительный этап проекта	5ч
2.	Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап проекта	5ч
3	Изготовление панно Технологический этап проекта.	5ч
4.	Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта	5ч
	Итого	20ч

### **6. Моя профессиональная карьера (10 часов)**

#### **Профессиональная деятельность человека – 1 ч**

##### Основные теоретические сведения

Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда.

##### Практические работы

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

##### Объекты труда

Карточки – задания

#### **Виды профессий – 1 ч**

##### Основные теоретические сведения

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.

##### Практические работы

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности.

##### Объекты труда

Карточки – задания

#### **Основные этапы профессионального становления человека – 1ч**

##### Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.

##### Практические работы

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных качеств личности.

##### Объекты труда

Бланки – тесты.

#### **Знакомство с людьми – носителями профессий – 1 ч**

##### Основные теоретические сведения

Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся)

##### Практические работы

Написать эссе о профессиональном пути родителей или родственников

##### Объекты труда

Эссе о профессиональном пути родителей или родственников

#### **Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье – 3 ч**

##### Основные теоретические сведения

Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.

##### Практические работы

Найти и использовать различные источники нормативных документов

##### Объекты труда

Конспект

#### **Изучение личных интересов и склонностей – 1 ч**

### Основные теоретические сведения

Диагностика профессиональных интересов и склонностей. Способы получения информации о профессиональном самоопределении.

### Практические работы

Заполнение бланков – тестов на определение профессиональных интересов и склонностей.

### Объекты труда

Бланки – тесты.

### **Профориентационный проект «Мой профессиональный выбор» – 2 ч**

### Основные теоретические сведения

Этапы работы над проектом. Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.

### Практические работы

Оформление и реклама подготовленных проектов «Мой профессиональный выбор» Самооценка проделанной работы. Презентация проектов.

### Объекты труда

Буклеты к проектам, презентации.

## **6.Моя профессиональная карьера**

	<b>Профессиональная деятельность человека</b>	1ч
	<b>Виды профессий</b>	1ч
	<b>Основные этапы профессионального становления человека</b>	1ч
	<b>Знакомство с людьми – носителями профессий</b>	1ч
	<b>Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье</b>	3ч
	<b>Изучение личных интересов и склонностей</b>	1ч
	<b>Профориентационный проект «Мой профессиональный выбор»</b>	2ч
	<b>Итого</b>	10

## **7.Повторение**

<b>2</b>	<b>Кулинария</b>	<b>1ч</b>
<b>3</b>	<b>Элементы материаловедения</b>	<b>1ч</b>
<b>4</b>	<b>Технология ведения дома: эстетика и экология жилища</b>	<b>1ч</b>
<b>5</b>	<b>Рукоделие</b>	<b>1ч</b>
<b>6</b>	<b>Моя профессиональная карьера</b>	<b>1ч</b>

№	Тема урока	Ко л. ча с	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Дата пров еден ия	
1	Вводный инструктаж по технике безопасности	1	Провести вводный инструктаж по технике безопасности. Повторить инструкции на рабочем месте.	<b>Знать:</b> Правила санитарии, гигиены, безопасное обращение с электроприборами, инструментами. <b>Уметь:</b> Соблюдать правила безопасной работы в кабинете.		
<b>Кулинария 18ч</b>						
2- 3	Физиология питания	2	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.	<b>Знать:</b> Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика и первая помощь при пищевых отравлениях. <b>Уметь:</b> Определить доброкачественность продуктов органолептическим способом, срок годности продуктов по маркировке на банке, упаковке.		
4 - 5	Правила приготовления супов. Пр.р.: Приготовление супа с фрикадельками.	2	Виды супов. Рецепт и технология приготовления супа. Способы подачи первого блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда.	<b>Знать:</b> Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). <b>Уметь:</b> Приготовить суп с фрикадельками, определить время варки, оформить и подать блюдо.		
6 - 9	Значение мясных блюд в питании человека. Пр.р.: Приготовление мясных котлет.	4	Первичная и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы подачи второго блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда.	<b>Знать:</b> Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки мяса. Способы приготовления котлет <b>Уметь:</b> Определить доброкачественность мяса, приготовить котлеты из рубленного мяса, определить время жарки, оформить и подать блюдо .		

10 - 11	Значение холодных закусок в питании человека. Пр.р.: Приготовление рулетов из сыра и ветчины	2	Сроки хранения и реализации холодных закусок. Подготовка продуктов для начинки рулетов: сырная и грибная заправка. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда.	<b>Знать:</b> Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления холодных закусок. <b>Уметь:</b> Определить доброкачественность ингредиентов закусок, приготовить рулетики, определить время приготовления, оформить и подать блюдо.		
12 - 15	Значение рыбы и морепродуктов в питании человека. Пр.р.: Приготовление рыбного блюда (рыбный салат).	4	Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Способы подачи холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда.	<b>Знать:</b> Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы обработки рыбы. Способы приготовления салатов. Признаки доброкачественности рыбы (свежей и консервированной) <b>Уметь:</b> приготовить рыбный салат, определить время приготовления, оформить и подать блюдо.		
16 – 19.	Десертные блюда. Пр.р. Приготовление творожного десерта со свежими фруктами. Букет из конфет.	4	Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Признаки доброкачественности творога и фруктов. Подача десерта к столу. Оформление (карвинг) и дегустация блюда.	<b>Знать:</b> Как влияют соотношения компонентов блюда на его качество. Способы приготовления десертов и букетов из конфет. <b>Уметь:</b> Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт, определить время приготовления, оформить и подать блюдо, оформить букет из конфет.		
<b>Элементы материаловедения 6 ч</b>						
20 - 25	Химические волокна. Использование тканей из химических волокон в быту.	6	Технология производства химических волокон. Свойства тканей их химических волокон, ассортимент.	<b>Знать:</b> основные свойства химических волокон, характеристику сложных переплетений. Применение ткани из химических волокон при изготовлении одежды <b>Уметь:</b> отличить ткань из химических волокон от других видов тканей		
<b>Технология ведения дома 8ч</b>						
26 - 29	Микроклимат в доме. Интерьер комнаты.	4	Экология жилища. Основные элементы энерго- и тепло снабжения, водопровода, канализации.	<b>Знать:</b> правила эксплуатации основных элементов инженерных систем. Влияние на микроклимат в доме комнатных растений.		

				Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме. <b>Уметь:</b> подбирать современную бытовую технику, выполнить эскиз интерьера. подбирать к интерьеру комнаты комнатные растения, ухаживать за ними.		
30 - 33	Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере.	4	Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере.			
<b>Рукоделие 20ч</b>						
34 - 38	Виды проектов. Разные техники вышивки. Подготовительный этап проекта	5	Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели. Критерии оценки проекта. Техника вышивки лентами, крестом, гладью.	<b>Знать:</b> виды проектов, критерии их оценки <b>Уметь:</b> соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки.		
39 - 43	Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап проекта	5	Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия. Ведение документации: составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости.	<b>Знать:</b> правила составления технологической карты <b>Уметь:</b> выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности, составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия.		
44 - 48	Изготовление панно. Технологический этап проекта	5	Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление предмета для интерьера дома.	<b>Знать:</b> правила техники безопасности при работе с инструментами и материалами для декупажа. <b>Уметь:</b> оформить работу в технике классического декупажа.		
49 - 53	<b>Изготовление предмета для интерьера дома.</b> Технологический этап проекта	5	Реклама подготовленных изделий. Самооценка проделанной работы Презентация проектов. <b>Знать:</b> правила представления проектной работы. <b>Уметь:</b> анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления.			
<b>Моя профессиональная карьера 10ч</b>						
54	Профессиональная деятельность человека. Пр р	1	Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности.	<b>Знать:</b> Как изучают и классифицируют профессии. Что такое конкуренция на рынке труда. <b>Уметь:</b> отличать профессии, специальности, должности.		

			Конкуренция на рынке труда.			
55	Виды профессий	1	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и занятости.	<b>Знать:</b> о сферах и отраслях современного производства. Разделение труда, рынок труда. <b>Уметь:</b> отличать профессии, специальности и должности работников		
56	Знакомство с людьми носителями профессий	1	Знакомство с людьми разных профессий.	<b>Беседа.</b>		
57	Основные этапы профессионального становления человека.	1	Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.	<b>Знать:</b> основные этапы профессионального становления человека. <b>Уметь:</b> использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора.		
58 - 60	Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье.	3	Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор	<b>Знать:</b> нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников. <b>Уметь:</b> найти и использовать различные источники нормативных документов		
61	Изучение личных интересов и склонностей	1	Диагностика профессиональных интересов и склонностей	<b>Знать:</b> способы получения информации о профессиональном самоопределении <b>Уметь:</b> использовать результаты диагностики для выбора профессии		
62 - 63	Профориентационный проект	2	Работа над проектом по интересующей ребенка профессии (выбор ребенка)	<b>Проектная работа.</b>		
64 - 68	Повторение	5	Повторение разделов.	<b>Повторить.</b>		