Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №16» Город Великие Луки Псковской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  МО учителей предметов естественно-матем цикла  Протокол № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МОУ « СОШ № 16»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И.Черепова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г. | **«Утверждаю»**  Директор МОУ« СОШ №16»  М.А. Усачева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологиии

Ступень обучения (класс) 5 класс

Количество часов 68 Уровень базовый

Учитель: Юрьева Т.С.

Программа разработана на основе программы ОУ "Технология" трудовое обучение 1-4; 5-11 классы под редакцией В.Д. Симоненко и Ю.Л. Хотунцева, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации. Изд. М., "Просвещение" 2007 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная программа составлена на основе программы ОУ «Технология» для 5-11 классов (сост. В.Д. Симоненко, Хотунцев Ю.Л., изд. «Просвещение» 2007 г.) рекомендованной Министерством образования и науки РФ «Просвещение», 2007. программа по технологии для 5-8 классов образовательных учреждений подготовлена в соответствии с Федеральным компонентом стандарта основного общего образования по технологии, обязательным минимумом содержания основных образовательных программ, требованиями к уровню подготовки выпускников.

**1.Цели и задачи обучения по предмету:**

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;

-ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства,

народного творчества и ремесел;

-развитие художественной инициативы;

-воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-

гигиенических правил в быту и на производстве;

- воспитание уважения к народным обычаям и традициям.

-ознакомление с общими принципами и способами поиска, хранения, систематизации и получения

информации, с источниками и носителями информации, с организацией банка

данных.

**2.** **Содержание обучения:** требования к подготовке учащихся по предмету в полном объеме совпадают с авторской программой по предмету.

**3. Список рекомендуемой учебно-методической литературы:**

1.Технология: 5 ,6,7 кл.(Для девочек)/Под ред.В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-граф,2005.

2.Бешенков А.К.Технология.Трудовое обучение: Учеб.для 5-7 кл.-М.:Дрофа,1999.

3.Ермакова В.И.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб.пособие .-М.: Просвещение,2002.

4.Кожина О.А.,Кудакова Е.Н.,Маркуцкая С.Э.Технология.Обслуживающий труд: Учеб.5.кл.-М.: Дрофа,2004.

5.Чернякова В.Н.Технология обработки ткани,5,6,7-9 кл.-М.:Просвещение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название темы 5 класс | Дата |  |
|  | Элементы материаловедения 4 часа |  |  |
| 1/2 | Вводное занятие. Техника безопасности. Классификация текстильных волокон. Изучение свойств нитей основы и утка. |  |  |
| 3/4 | Определение в ткани лицевой и изнаночной сторон. Практическая работа. Т Б. Ткацкие переплетения |  |  |
|  | Элементы машиноведения 6 часа |  |  |
| 5/6 | Виды машин, применяемых в швейной промышленности.  Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.  Приводные устройства. |  |  |
| 7/8 | Упражнения в работе на швейной машине с электроприводом. Техника безопасности. Выполнение образцов машинных швов. |  |  |
| 9/10 | Выполнение образцов машинных швов. Техника безопасности. |  |  |
|  | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов  22 часа  Рукоделие. Художественные ремёсла 10часов |  |  |
| 11/12 | Картины шерстью. Знакомство с техникой. Выбор картинки для работы. Техника смешивания цветов. Т Б. |  |  |
| 13/14 | Начало работы. Последовательность выполнения. Выкладывание фона картинки. Т Б. |  |  |
| 15/16  17/18 | Практическая работа. Продолжение работы над композицией. Т Б. |  |  |
| 19/20 | Окончательная отделка работы. Оформление работ в рамки. Выставка готовых работ. Подведение итогов. |  |  |
|  | Конструирование и моделирование рабочей одежды 6 часов |  |  |
| 21/22 | Виды рабочей одежды. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.  Понятие о масштабе, чертеже, эскизе |  |  |
| 23/24 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.  Практическая работа. Снятие мерок и запись результатов измерений. |  |  |
| 25/26 | Практическая работа. Построение чертежа фартука в масштабе и в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |
|  | Технология изготовления рабочей одежды 12 часов |  |  |
| 27/28 | Организация рабочего места. Правила безопасной работы с колющими режущим инструментом. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. |  |  |
| 29/30 | Подготовка деталей кроя к обработке. Техника безопасности. |  |  |
| 31/32 | Обработка края фартука швом вподгибку с закрытым срезом.  Техника безопасности. |  |  |
| 33/34  35/36 | Обработка накладных карманов и соединение их с деталью фартука. Техника безопасности.  Продолжение работы |  |  |
| 37/38 | Соединение нижней детали фартука с поясом. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества работы. Т Б. |  |  |
|  | Технология ведения дома 6 часов |  |  |
| 39/40 | История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. |  |  |
| 41/42 | Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления |  |  |
| 43/44 | Практические работы. Изготовления макета оформления кухонного окна. |  |  |
|  | Технология обработки пищевых продуктов.  Кулинария 10 часов |  |  |
| 45/46 | Санитария и гигиена.  Практические работы. Проведение сухой и влажной уборки |  |  |
| 47/48 | Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения  Практическая работа. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в продуктах. |  |  |
| 49/50 | Технология приготовления пищи. Бутерброды и горячие напитки.  Практическая работа. Выполнение эскизов художественного  оформления бутербродов продуктами. Техника безопасности. |  |  |
| 51/52 | Блюда из яиц.  Практическая работа. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Техника безопасности. |  |  |
| 53/54 | Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.  Практическая работа. Фигурная нарезка овощей для оформления салатов |  |  |
|  | | | |
|  | Творческие, проектные работы 12часов |  |  |
| 55/56 | Выбор темы проекта. Составление плана работы над проектом. |  |  |
|  | Подбор материала и инструментов. |  |  |
| 57/58 | Теоретическая часть проекта. Правила ее оформление. Начало  работы. |  |  |
| 59/60 | Начало работы над практической частью проекта. Организация рабочего места. |  |  |
| 61/62 | Практическая работа над проектом. Практическая и теоретическая помощь учителя и родителей. |  |  |
| 63/64 | Оформление проекта. Защита проектов |  |  |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №16» Город Великие Луки Псковской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  МО учителей предметов естественно-матем цикла  Протокол № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МОУ « СОШ № 16»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И.Черепова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г. | **«Утверждаю»**  Директор МОУ« СОШ №16»  М.А. Усачева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологиии

Ступень обучения (класс) 6класс

Количество часов 68 Уровень базовый

Учитель: Юрьева Т.С.

Программа разработана на основе программы ОУ "Технология" трудовое обучение 1-4; 5-11 классы под редакцией В.Д. Симоненко и Ю.Л. Хотунцева, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации. Изд. М., "Просвещение" 2007 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название темы 6 класс | Дата |  |
|  | Элементы материаловедения 4часа |  |  |
| 1/2  3/4 | Натуральные волокна животного происхождения. Свойства волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.  Саржевое , атласное и сатиновое переплетения нитей в тканях. Практическая работа. ТБ. |  |  |
|  | Элементы машиноведения 4 часа |  |  |
| 5/6 | Назначение, устройство и принцип работы регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами иглы. |  |  |
| 7/8 | Практическая работа. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение образцов машинных швов. Практическая работа. ТБ. |  |  |
|  | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 30часа |  |  |
|  | Рукоделие. Художественные ремёсла 10 часов |  |  |
| 9/10 | Изготовление вазочек в технике декупажа. Знакомство с техникой работы и материалами. Подготовка рабочего места. |  |  |
| 11/12 | Начало работы. Грунтовка стекла акриловой краской. Сушка. Подготовка салфеток для дальнейшей работы |  |  |
| 13/14 | Нанесение на стекло цветных фрагментов с помощью акрилового лака. Изготовление сувениров. |  |  |
| 15/16 | Изготовление сувениров. |  |  |
| 17/18 | Окончательная отделка работ. Выставка и подведение итогов. |  |  |
|  | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий 6 часов |  |  |
| 19/20 | Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Снятие мерок. |  |  |
| 21/22 | Графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования. Построение чертежа юбки в масштабе и в натуральную величину. |  |  |
| 23/24 | Практическая работа. Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |
|  | Технология изготовления поясных швейных изделий 14 часов |  |  |
| 25/26 | Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Раскрой Последовательность обработки юбки. Техника безопасности. |  |  |
| 27/28 | Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка юбки к  примерке. Техника безопасности. |  |  |
| 29/30 | Примерка изделия на фигуре, исправление дефектов, выравнивание низа изделия. Стачивание деталей изделия. Влажно-тепловая обработка. Техника безопасности. |  |  |
| 31/32  33/34 | Обработка застёжки юбки. Обработка юбки по линии талии.  Техника безопасности. |  |  |
| 35/36 | Продолжение работы. ТБ. Обработка юбки по линии низа. |  |  |
| 37/38 | Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |  |  |
|  | Технология ведения дома 2часа |  |  |
| 39/40 | Уход за одеждой и обувью  Практическая работа. Ремонт заплатками. Удаление пятен. |  |  |
|  | Электротехнические работы 2 часа |  |  |
| 41/42 | Электромонтажные работы. Источники и потребители электрического тока. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Электрические цепи. |  |  |
|  | Кулинария 10 часов |  |  |
| 43/44 | Физиология питания. Блюда из молока кисломолочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. |  |  |
| 45/46 | Практическая работа. Приготовление молочного супа или молочной каши. Техника безопасности. |  |  |
| 47/48 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность рыбы. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. |  |  |
| 49/50 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Их питательная ценность. правила варки каш и макаронных изделий. |  |  |
| 51/52 | Практическая работа. Приготовление каши. Техника безопасности. |  |  |
|  | Творческие, проектные работы 12 часов |  |  |
| 53/54 | Выбор темы для проекта. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. |  |  |
| 55/56 | Изготовление сувенира. |  |  |
| 57/58 | Продолжение работы над проектом |  |  |
| 59/60 | Оформление теоретической части проекта |  |  |
| 61/62 | Окончательное оформление проекта |  |  |
| 63/64 | Защита творческих проектов. |  |  |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №16» Город Великие Луки Псковской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  МО учителей предметов естественно-матем цикла  Протокол № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МОУ « СОШ № 16»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И.Черепова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г. | **«Утверждаю»**  Директор МОУ« СОШ №16»  М.А. Усачева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологиии

Ступень обучения (класс) 7 класс

Количество часов 68 Уровень базовый

Учитель: Юрьева Т.С.

Программа разработана на основе программы ОУ "Технология" трудовое обучение 1-4; 5-11 классы под редакцией В.Д. Симоненко и Ю.Л. Хотунцева, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации. Изд. М., "Просвещение" 2007 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная программа составлена на основе программы ОУ «Технология» для 5-11 классов (сост. В.Д. Симоненко, Хотунцев Ю.Л., изд. «Просвещение» 2007 г.) рекомендованной Министерством образования и науки РФ «Просвещение», 2007. программа по технологии для 5-8 классов образовательных учреждений подготовлена в соответствии с Федеральным компонентом стандарта основного общего образования по технологии, обязательным минимумом содержания основных образовательных программ, требованиями к уровню подготовки выпускников.

**1.Цели и задачи обучения по предмету:**

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;

-ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства,

народного творчества и ремесел;

-развитие художественной инициативы;

-воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-

гигиенических правил в быту и на производстве;

- воспитание уважения к народным обычаям и традициям.

-ознакомление с общими принципами и способами поиска, хранения, систематизации и получения

информации, с источниками и носителями информации, с организацией банка

данных.

**2.** **Содержание обучения:** требования к подготовке учащихся по предмету в полном объеме совпадают с авторской программой по предмету.

**3. Список рекомендуемой учебно-методической литературы:**

1.Технология: 5 ,6,7 кл.(Для девочек)/Под ред.В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-граф,2005.

2.Бешенков А.К.Технология.Трудовое обучение: Учеб.для 5-7 кл.-М.:Дрофа,1999.

3.Ермакова В.И.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб.пособие .-М.: Просвещение,2002.

4.Кожина О.А.,Кудакова Е.Н.,Маркуцкая С.Э.Технология.Обслуживающий труд: Учеб.5.кл.-М.: Дрофа,2004.

5.Чернякова В.Н.Технология обработки ткани,5,6,7-9 кл.-М.:Просвещение



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  | Интерьер жилого дома 2часа |  |  |
| 35/36 | Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений и уход за ними. |  |  |
|  | Уход за одеждой. Ремонт одежды. 4 часа |  |  |
| 37/38 | Уход за одеждой из текстильных волокон. Стирка и влажно-тепловая обработка изделий. |  |  |
| 39/40 | Штопка одежды. Ремонт детской одежды с использованием  аппликации |  |  |
|  | Гигиена девушки. Косметика. 4 часа. |  |  |
| 41/42 | История косметики. Кожа. Индивидуальный уход за кожей. |  |  |
| 43/44 | Повседневная и праздничная косметика. Косметические материалы. |  |  |
|  | Уход за ребёнком 2 часа |  |  |
| 45/46 | Значение правильного ухода для воспитания здорового ребёнка.  Санитарно-гигиенические требования к детскому оборудованию |  |  |
|  | Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария 10часов |  |  |
| 47/48 | Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Мучные изделия. Изделия из пресного теста. |  |  |
| 49/50 | Практическая работа « Приготовление хвороста»ТБ. |  |  |
| 51/52 | Кисломолочные продукты и блюда из них. Значение фруктов и ягод в питании человека. |  |  |
| 53/54 | Практическая работа « Приготовление пудинга из творога»ТБ. |  |  |
| 55/56 | Сладкие блюда и напитки. Значение сладких блюд и напитков  в питании человека. Практическая работа « Приготовление мусса из свежих яблок»ТБ. |  |  |
|  | Творческий проект 8 часа |  |  |
| 57/58 | Выбор темы для проекта . Составления плана работы над проектом. Начало работы |  |  |
| 59/60 | Работа над проектом. |  |  |
| 61/62 | Работа над проектом. |  |  |
| 63/64 | Подведение итогов .Защита проектов. |  |  |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №16» Город Великие Луки Псковской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  МО учителей предметов естественно-матем цикла  Протокол № \_\_\_\_\_\_ от  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МОУ « СОШ № 16»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.И.Черепова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г. | **«Утверждаю»**  Директор МОУ« СОШ №16»  М.А. Усачева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По технологиии

Ступень обучения (класс) 8класс

Количество часов 68 Уровень базовый

Учитель: Юрьева Т.С.

Программа разработана на основе программы ОУ "Технология" трудовое обучение 1-4; 5-11 классы под редакцией В.Д. Симоненко и Ю.Л. Хотунцева, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации. Изд. М., "Просвещение" 2007 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная программа составлена на основе программы ОУ «Технология» для 5-11 классов (сост. В.Д. Симоненко, Хотунцев Ю.Л., изд. «Просвещение» 2007 г.) рекомендованной Министерством образования и науки РФ «Просвещение», 2007. программа по технологии для 5-8 классов образовательных учреждений подготовлена в соответствии с Федеральным компонентом стандарта основного общего образования по технологии, обязательным минимумом содержания основных образовательных программ, требованиями к уровню подготовки выпускников.

**1.Цели и задачи обучения по предмету:**

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;

-ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства,

народного творчества и ремесел;

-развитие художественной инициативы;

-воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-

гигиенических правил в быту и на производстве;

- воспитание уважения к народным обычаям и традициям.

-ознакомление с общими принципами и способами поиска, хранения, систематизации и получения

информации, с источниками и носителями информации, с организацией банка

данных.

**2.** **Содержание обучения:** требования к подготовке учащихся по предмету в полном объеме совпадают с авторской программой по предмету.

**3. Список рекомендуемой учебно-методической литературы:**

1.Технология: 5 ,6,7 кл.(Для девочек)/Под ред.В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-граф,2005.

2.Бешенков А.К.Технология.Трудовое обучение: Учеб.для 5-7 кл.-М.:Дрофа,1999.

3.Ермакова В.И.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб.пособие .-М.: Просвещение,2002.

4.Кожина О.А.,Кудакова Е.Н.,Маркуцкая С.Э.Технология.Обслуживающий труд: Учеб.5.кл.-М.: Дрофа,2004.

5.Чернякова В.Н.Технология обработки ткани,5,6,7-9 кл.-М.:Просвещение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название темы 8 класс | Дата |  |
|  | Кулинария 10 часов  Технология приготовления пищи 4 часа |  |  |
| 1/2 | Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении  блюд из домашней птицы. Оформление готовых блюд при  подаче к столу. |  |  |
| 3/4 | Приготовление блюд из домашней птицы. Изготовление  папильоток. |  |  |
|  | Сервировка стола 2 часа |  |  |
| 5/6 | Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приёма гостей.  Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. |  |  |
|  | Заготовка продуктов 2 часа |  |  |
| 7/8 | Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией.  Техника безопасности. |  |  |
| 9/10 | Практическая работа. Первичная обработка фруктов и ягод для  компота. Подготовка банок и крышек для консервирования.  Стерилизация и укупорка банок с компотом. Техника  безопасности. |  |  |
|  | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов  12 часов |  |  |
| 11/12 | Рукоделие. Вязание на спицах. Материалы и инструменты для  вязания. Характеристика ниток. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Техника безопасности. |  |  |
| 13/14 | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити.  Начало вязания на двух и пяти спицах. Техника безопасности. |  |  |
| 15/16 | Практическая работа. Выполнение простых петель различными  способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. |  |  |
| 17/18 | Практическая работа. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Техника безопасности. |  |  |
| 19/20  21/22 | Практическая работа. Вязание носков, варежек, перчаток  Техника безопасности. |  |  |
|  | Элементы материаловедения 2 часа |  |  |
| 23/24 | Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива  изделия. |  |  |
|  | Черчение и графика 20 часов |  |  |
| 25/26 | Введение. История чертежа. Чертёжные инструменты и принадлежности.  Организация рабочего места. |  |  |
| 27/28 | Основные виды графических изображений. Практическая работа. Правила работы с чертёжными инструментами. Понятие о стандартах. Правила  оформления чертежей. |  |  |
| 29/30 | Практическая работа. Оформление формата А-4 и основной надписи.  Выполнение основных линий чертежа. |  |  |
| 31/32 | Правила выполнения шрифтов. Практическая работа. |  |  |
| 33/34 | Масштабы. Простановка размеров. Графическая работа № 3. |  |  |
| 35/36 | Практическая работа. Работа простановка размеров. |  |  |
| 37/38 | Проецирование на три плоскости проекции |  |  |
| 39/40 | Практическая работа по карточкам |  |  |
| 41/42 | Практическая работа. Проецирование геометрических тел |  |  |
| 43/44 | Деление окружности на равные части. Сопряжение. Практическая работа. |  |  |
|  | Ремонт помещений 4 часа |  |  |
| 45/46 | Инструменты для ремонтно- отделочных работ. Подготовка поверхностей  Стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения красок, наклейка обоев, плёнок, плинтусов, декоративных деталей. |  |  |
| 47/48 | Практическая работа. Выполнение эскиза жилой комнаты. Подбор  строительно-отделочных материалов по каталогам. Эскиз выполнения  пришкольного участка. |  |  |
|  | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 2часа |  |  |
| 49/50 | Рациональное планирование расходов на основе актуальных  потребностей семьи. Бюджет семьи. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. |  |  |
|  | Современное производство и профессиональное образование 6 часов |  |  |
| 51/52 | Сферы производства и разделение труда. Сферы и отрасли современного производства. |  |  |
| 53/54 | Практическая работа. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. |  |  |
| 55/56 | Пути получения профессионального образования. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. |  |  |
| 57/58  59/60  61/62 | Творческие проектные работы.  Сервировка праздничного стола.  Рукоделие. |  |  |