1

**МКОУ «Горбуновская средняя общеобразовательная школа**»

Приложение

К А ООП ООО МКОУ «Горбуновская СОШ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрены на заседании ШМО | Утверждаю |  |
| Руководитель ШМО | Директор МКОУ «Горбуновская средняя |  |
| Петрова Г.А. | общеобразовательная школа » |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_Пр.№87\_\_\_ \_\_. |  |
| « 26» \_08\_\_\_\_\_\_2019 г., протокол №1 |  |
| «28\_» \_08\_\_\_\_\_ 2019 года |  |

**рабочая программа**

**по технологии 9 класс**

**для обучающихся с умственной отсталостью.**

**Составитель: учитель Викулова А.Н.**

1. **Планируемые результаты.**

Учащиеся 9 класса должны 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.

**Учащиеся 9 класса должны 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.                                                                                                                                                      3

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  планпрофессионального образования. Составить отзыв об экскурсии на производство.  Представить профориентационный проект в публичном выступлении.

**2. Содержание программы в 9 классе**

Рабочая программа состоит из разделов (модулей):

Введение – 3 ч.

Кулинария – 18 ч.

Элементы материаловедения – 3 ч.

Технология ведения дома: эстетика и экология жилища – 9 ч.

Электротехнические работы – 3 ч.

Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектные работы – 33 ч.

Моя профессиональная карьера – 33 ч.

Повторение-4ч

Итого: 51 час

В примерную программу внесены следующие изменения:

1. Разделы «Элементы машиноведения», «Конструирование и моделирование поясного изделия» и «Технология изготовления поясного изделия» исключены из программы обучения. Это связано с  увеличением  количества часов на подготовку по разделу «Моя профессиональная карьера» (33 ч).

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

**Содержание разделов**

**Кулинария. Технология приготовления пищи  18 часов**

**Физиология питания  (1 час)**

**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.

**Правила приготовления супов - 3 ч**

**Основные теоретические сведения**

Влияние  соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы приготовления супов.    Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачественности рубленного 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 – 3ч**

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 – 3 ч**

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 – 3 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 – 3 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.

**Элементы материаловедения  (3 час)**

**Химические волокна -  3 ч**

Основные теоретические сведения

Технология производства химических волокон.Основные свойства химических волокон. Свойства тканей их 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.

**Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища  (9 часов)**

**Микроклимат в доме. Интерьер комнаты – 3 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. 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.

**Электротехнические работы  (3 часа)**

**Электроосветительные и нагревательные приборы – 3 ч**

Основные теоретические сведения

Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Электродвигатели постоянного и переменного тока и области их применения. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих  ламп, их достоинства и  недостатки. Характеристика гальванических источников тока,  область их применения.

Практические работы

         Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания.

Объекты труда.

Осветительные приборы, пульт управления ТV и т.п., электроконструктор.

**Рукоделие: создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** **Проектные работы (33 часа)**

**Виды проектов. Разные техники  вышивки. Подготовительный этап  проекта** **– 3 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 –6**

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 – 6 ч**

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

**Классический декупаж Подготовительный этап  проекта – 6 ч**

Основные теоретические сведения

Техника классического декупажа. Правила техники безопасности и охраны труда при использовании  красок, клея, лака в работе. Способы подготовки основы для классического декупажа.

Практические работы

         Выполнение тренировочных образцов в технике классического декупажа

Объекты труда.

Основы и эскизы изделий

**Выбор изделия в технике декупаж. Организационный этап  проекта** – **6 ч**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

         Выбор изделия, оформление технологической карты, расчет себестоимость изделия.

Объекты труда.

Основы и эскизы изделий

**Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта – 6 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

**Выставка творческих работ. Заключительный этап проекта – 3 ч**

Основные теоретические сведения

Правила представления проектной работы в форме публичного выступления.

Практические работы

Реклама подготовленных  изделий. Самооценка проделанной работы Презентация  проектов.

Объекты труда

Буклеты к творческим проектам, презентации PPt, творческие работы.

**Моя профессиональная карьера (33 часов)**

**Профессиональная деятельность человека – 3 ч**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Сравнительная характеристикапрофессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

**Виды профессий – 3 ч**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Сравнительная характеристикапрофессии, специальности, должности.

Объекты труда

Карточки – задания

**Виртуальная экскурсия на производство – 3 ч**

Основные теоретические сведения

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Виртуальные экскурсии на производство (по запросу учащихся)

Практические работы

Оформить полученную информацию в виде рассказа.

Объекты труда

Материалы экскурсии, буклеты с перечнем профессиональных учебных заведений.

**Основные этапы профессионального становления человека – 3 ч**

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 – 3 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 – 3 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.

**Современные требования, предъявляемые работодателем – 3 ч**

Основные теоретические сведения

Где и как ищут работу. Требования, предъявляемые современным работодателем.Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.

Практические работы

Построить  план профессионального образования.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений.

**Профессии, востребованные рынком труда  в городе Сальске**

Основные теоретические сведения

Требования, предъявляемые современным работодателем.Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.

Практические работы

Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений и предприятий округа.

**Экскурсия  на производство – 3 ч**

Основные теоретические сведения

Особенности промышленного производства  (по запросу учащихся). Правила оформления отзыва об экскурсии.

Практические работы

Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении.

Объекты труда

Отзыв об экскурсии.

**Профориентационный проект «Мой профессиональный выбор»  – 3 ч**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда

Буклеты к проектам, презентации .

**3.Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол.**  **час** | **Тип урока** | **Элементы содержания** | **Требования к уровню подготовки обучающихся   (результаты)** | **Контроль** | **Дата проведения** |
|  | Вводный инструктаж по технике безопасности | 1  2 | Обобщение, системати-  зация изученного | Провести вводный инструктаж по технике безопасности.  Повторить инструкции на рабочем  месте. | **Знать:** Правила санитарии, гигиены, безопасное обращение с электро- приборами,  инструментами.  **Уметь**: Соблюдать правила безопасной работы в кабинете. | Опрос по    карточкам | 2.09  3.09 |
|  | Кулинария15  Физиология питания | 2  1 |  | 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. | **Знать:** 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.  **Уметь:** Определить доброкачественность продуктов органолептическим способом,  срок годности продуктов  по маркировке на банке, упаковке. | Зачетный лист Стартовый контроль | 9.09  10.09 | |
|  | Правила приготовления супов.  Пр.р.:  Приготовление супа с фрикадельками. | 2  1 | Комбинир  урок | Виды супов. Рецептура и  технология приготовления супа. Способы подачи первого блюда к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | **Знать:**  Как влияют соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы приготовления супов.    Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные).  **Уметь**: Приготовить суп с фрикадельками, определить время варки, оформить   и  подать блюдо. | Дегустация блюда | 16.09  17.09 | |
|  | Значение мясных блюд в питании человека.  Пр.р.: Приготовление мясных котлет. | 2  1 | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка мяса. Признаки доброкачественности мяса. Способы подачи  второго блюда к обеду. Сервировка стола.Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | **Знать:**  Как влияют соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы обработки мяса. Способы приготовления котлет  **Уметь**: Определить доброкачественность мяса, приготовить котлеты из рубленного мяса,  определить время жарки, оформить   и  подать блюдо . | Дегустация блюда | 23.09  24.09 | |
|  | Значение холодных закусок в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рулетов из сыра и ветчины | 2  1 | Комбинир  урок | 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. | **Знать:**  Как влияют соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы приготовления холодных закусок.  **Уметь**: Определить доброкачественность ингредиентов закусок, приготовить рулетики,  определить время приготовления, оформить   и  подать блюдо. | Дегустация блюда | 30.09  1.10 | |
|  | Значение рыбы и морепродуктов в питании человека.  Пр.р.: Приготовление рыбного блюда (рыбный салат). | 2  1 | Практич  урок | Первичная и тепловая обработка рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Способы подачи  холодных закусок к обеду. Сервировка стола. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | **Знать:**  Как влияют соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы обработки рыбы. Способы приготовления  салатов. Признаки доброкачественность рыбы (свежей и консервированной)  **Уметь**: приготовить рыбный салат,  определить время приготовления, оформить   и  подать блюдо. | Дегустация блюда | 7.10  8.10 | |
|  | Десертные блюда.  Пр.р. Приготовление творожного десерта со свежими фруктами. Букет из конфет. | 2  1 | Практич  урок Работа  в группах | Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.Признаки доброкачественности  творо-га и фруктов.Подача десерта к столу. Оформление (карвинг) и дегустация блюда. | **Знать:**  Как влияют соотношения компонентов блюда на его  качество. Способы приготовления  десертов и букетов из конфет.  **Уметь**: Определить доброкачественность фруктов и творога, приготовить десерт,  определить время приготовления, оформить   и  подать блюдо, оформить букет из конфет. | Дегустация блюда  Контроль-ный тест: «Кулина-рия» | 14.10  15.10 | |
|  | Химические волокна.  Использование тканей из химических волокон в быту. | 1  2 | Комбинир.  ур. | Технология производства химических волокон. Свойства тканей их химических волокон, ассортимент. | **Знать:** основные свойства химических волокон, характеристику сложных переплетений. Применение ткани из химических волокон при изготовлении одежды  **Уметь**: отличить ткань из химических волокон от других видов тканей | Зачетный лист | 21.10  22.10 |  |
|  | Микроклимат в доме.  Интерьер комнаты. | 2  1 | Комбинир.  урок | Экология жилища.  Основные элементы энерго- и тепло снабжения, водопровода, канализации. | **Знать:** правила эксплуатации основных элементов инженерных систем. Влияние на микроклимат в доме комнатных растений. Современные приборы и устройства для поддержания микроклимата в доме.  **Уметь**: подбирать современную бытовую технику, выполнить эскиз интерьера.  подбирать к интерьеру комнаты комнатные растения, ухаживать за ними. | Самост  работа «Эскиз комнаты» | 28.10  29.10 | |
|  | Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. | 2  1 | Комбинир.  урок | Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий в оформлении интерьера. Использование комнатных растений в интерьере. | Зачетный лист | 11.11  12.11 | |
|  | Электроосветительные и нагревательные приборы. | 2  1 | Комбинир  урок | Пути экономии электрической энергии. Электроосветительные приборы. Лампы накаливания, дневного света, их достоинства, недостатки, особенности. Характеристика гальванических источников тока,  область их применения. | **Знать:** электродвигатели постоянного и переменного тока и области их применения. Особенности эксплуатации ламп накаливания и энергосберегающих  ламп.  **Уметь:** подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению.  Заменять гальванический элемент питания. | Контроль-ный тест: «Материало-ведение. Ведение дома. ЭТР» | -18.11  19.11 | |
|  | Виды проектов.  Разные техники  вышивки.  Подготовительный этап  проекта | 2  1 | Комбинир  Урок | Из истории проектной деятельности. Классификация проектов, постановка цели. Критерии оценки проекта.  Техника вышивки лентами, крестом, гладью. | **Знать:** виды проектов, критерии их оценки  **Уметь:** соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в разных техниках вышивки. | Самост. работа «Виды вышивки» | 25.11  26.11 | |
|  | Выбор техники вышивки для панно. Организационный этап  проекта | 2  1 | Комбинир  Урок | Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия.  Ведение документации:  составление технологической карты, анализ трудностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости. | **Знать:** правила составления технологической карты  **Уметь:** выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности,  составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия. | Зачетный лист | -2.12  3.12 | |
|  | Изготовление панно Технологический этап  проекта. | 6 | Комбинир  Урок | Организация рабочего места.  Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление панно. | **Знать:** правила техники безопасности при работе с инструментами для вышивки.  **Уметь:** выполнять стежки в выбранной технике вышивки, оформить работу. | Самост. работа «Панно» | 9.12  10.12  16.12  17.12 | |
|  | Классический декупаж Подготовительный этап  проекта | 6 | Комбинир  Урок | Техника классического декупажа. Правила техники безопасности и охраны труда при использовании  красок, клея, лака в работе. | **Знать:** способы подготовки основы для классического декупажа.  **Уметь:** соблюдать правила ТБ и ОТ, выполнять тренировочные образцы в технике классического декупажа | Самост. работа «Класси-ческийдекупаж» | 23.12  24.12  13.01  14.01 | |
|  | Выбор изделия в технике декупаж. Организационный этап  проекта | 6 | Комбинир  Урок | Обоснование идеи творческого проекта, выбор изделия.  Ведение документации:  составление технологической карты, анализ труд-ностей при изготовлении изделия. Подсчёт себестоимости. | **Знать:** правила составления технологической карты  **Уметь:** выбирать изделие, оценивая свои способности и возможности,  составлять технологическую карту, подсчитать себестоимость изделия. | Зачетный лист | 20.01  21.01  27.01  28.01 | |
|  | Изготовление предмета для интерьера дома. Технологический этап проекта | 6 |  | Организация рабочего места Подготовка материалов и инструментов к работе. Правила техники безопасности. Изготовление предмета для интерьера дома. | **Знать:** правила техники безопасности при работе с инструментами и материалами для декупажа.  **Уметь:** оформить работу в технике классического декупажа. | Самост. работа | 3.02  4.02  10.02  11.02 | |
|  | Выставка творческих работ  Заключительный этап  проекта | 2  1 | Комбинир  урок | Реклама подготовленных  изделий.  Самооценка проделан ной работы Презентация  проектов. | **Знать:** правила представления проектной работы.  **Уметь:** анализировать свои ошибки и исправлять их, представлять свою работу в форме публичного выступления. | Презен-тации Контроль-ный тест: «Рукоделие» | 17.02  18.02 | |
|  | Профессиональная деятельность человека.  Пр р | 1  2 | теория | Разделение труда. Как изучают и классифицируют профессии. Профессии, специальности, должности. Конкуренция на рынке труда. | **Знать:** Как изучают и классифицируют профессии. Что такое конкуренция на рынке труда.  **Уметь:** отличать профессии, специальности, должности. | Зачетный лист | 24.02  25.02 | |
|  | Виды профессий | 1  2 | практика | Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Центры профориентации и  занятости. | **Знать:**  о сферах  и отраслях современного производства. Разделение труда, рынок труда.  **Уметь:**отличать профессии, специальности и должности работников | Зачетный лист | 3.03  4.03 | |
|  | Виртуальная экскурсия на производство  Пр.р | 1  2 | практика | Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Виртуальные экскурсии на производство (по запросу учащихся) | **Знать:** способы поиска  информации о профессиях и возможностях получения профессионального образования.  **Уметь:**оформить полученную информацию в виде рассказа. | Отзыв | 10.03  11.03 | |
|  | Основные этапы профессионального становления человека. | 1  2 | теория | Роль профессии в жизни человека.  Диагностика профессиональных качеств  личности. | **Знать:**основные этапы профессионального становления человека.  **Уметь:** использовать результаты диагностики склонностей и качеств личности для собственного профессионального выбора. | Опросный лист | 17.03  18.03 | |
|  | Знакомство с людьми – носителями профессий. | 1  2 | теория | Виртуальное знакомство с людьми – носителями профессий (по запросу учащихся) | **Уметь:** написать эссе о профессиональном пути родителей или  родственников | Эссе | 1.04  7.04 | |
|  | Познай себя: твои ин-диивидуальныеособен-ности и здоровье. | 1  2 | теория | Профессиональные качества личности.  Право на выбор и ответственность за выбор | **Знать:**нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.  **Уметь:** найти и использовать различные источники нормативных документов | Опросный лист | 8.04  14.04 | |
|  | Изучение личных интересов и склонностей | 2  1 | практика | Диагностика профессиональных интересов и склонностей | **Знать:**способы получения информации о профессиональном самоопределении  **Уметь:** использовать результаты диагностики  для выбора профессии | Опросный лист | 15.04  21.04 | |
|  | Современные требо-вания, предъявляемые работодателем | 1  2 | теория | Где и как ищут работу. Требования, предъявляемые современным работодателем. | **Знать:** Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.  **Уметь:** построить  план  профессионального образования. | Зачетный лист | 22.04  28.04 | |
|  | Профессии, востребо-ванные рынком труда       в городе Сальске | 2  1 | практика | Практическая работа. Составление карты «Мира профессий» в ближайшем территориальном окружении. | **Знать:** Анализ предложений работодателей на Московском рынке труда.  **Уметь:** построить  план профессионального образования. | Самост. работа | 29.04  5.05 | |
|  | Экскурсия  на производство | 2  1 | практика | Экскурсия на производство (по запросу учащихся) | **Знать:**правила оформления отзыва об экскурсии.  **Уметь:**составить отзыв. | Отзыв | 6.05  12.05 | |
|  | Подготовка и защита профориентационного проекта | 3 | теория | Презентация профессии, привлекательной для учащихся (по выбору) | **Знать:**правила публичного выступления  **Уметь:**представить выбранную профессию в публичном выступлении. | Презен-тации Контроль-ный тест: «МПК» | 13.05  19.05 | |
|  | Итого по всем разделам (модулям) | 4 |  |  |  |  | 20.05  26.05  27.05 | |