

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7
имени Героя Советского Союза Петра Акимовича Рубанова»**

РАССМОТРЕНА
на заседании ШМО
протокол № 1 от 27.08.2018г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом заместителя
директора по УВР
от 28.08.2018г. № 76

АДАптированная рабочая программа

по технологии

(наименование учебного предмета)

основное общее образование

(уровень образования, направленность)

Программа составлена учителем
технологии
(предмет)

Юровой Ольгой Васильевной
(Ф.И.О. квалификационная категория)

г. Черногоorsk

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010г. № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями).

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные:

- Проявление познавательных интересов и активности в технологической деятельности;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- Формирование умения общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов коллектива;
- Формирование основ экологической культуры и бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- Развитие эстетического сознания через освоения художественного наследия народов России и мира;
- Формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные:

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- 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 труда;
- Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и учениками;
- Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Формирование и развитие экологического мышления, умения применять его в познавательной, социальной, коммуникативной практике и профессиональной ориентации.

Предметные

Предметные результаты связаны с овладением учащимися с ОВЗ результатами, специфическими для учебного предмета «Технология», видами деятельности по получению новых знаний в рамках учебного предмета, их применению в учебных и социальных ситуациях, владение терминологией, ключевыми понятиями. Предметные результаты освоения учебного предмета «Технология» учащимися с ОВЗ ориентированы на овладение ими общеобразовательной и общекультурной подготовкой,

соответствующей адаптированной основной образовательной программе основного общего образования

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

- **Выпускник получит возможность научиться:**

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания учащегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
 - называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
 - разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
 - объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
 - приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
 - объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
 - составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
 - осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
 - осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
 - осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
 - конструирует модель по заданному прототипу;
 - осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
 - получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
 - получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
 - получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
 - получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
 - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
 - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;

- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору учащегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;,,
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
- в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,
- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки и / или реализации специализированного проекта.

Содержание учебного предмета «Технология» (девочки)

5 класс

- 1. Введение. ТБ.**
- 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.**
Творческий проект. Этапы выполнения проекта.
- 3. Технологии домашнего хозяйства.**
Запуск первого проекта «Планирование кухни – столовой»
Интерьер и планировка кухни - столовой.

Бытовые электроприборы на кухне.

Оформление и защита проекта.

4. Кулинария.

Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

5. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Оформление и презентация проекта по кулинарии.

6. Художественные ремёсла.

Запуск третьего проекта «Лоскутное изделие для кухни – столовой».

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Лоскутное шитьё.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Оформление и защита творческого проекта.

7. Создание изделий из текстильных материалов

Запуск четвертого проекта «Фартук для работы на кухне».

Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Виды переплетений. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия.

Конструирование швейных изделий. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе.

Неполадки в работе швейной машины. Выполнение простых машинных строчек

Классификация ручных и машинных швов. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка накладных карманов и соединение их с изделием. Обработка бретелей и концов пояса. Обработка наружных срезов фартука. Сборка и отделка изделия.

ВТО. Оформление проекта и защита.

6 класс

1. Введение. ТБ.

2. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Портфолио и электронная презентация творческого проекта.

3. Технологии домашнего хозяйства.

Запуск первого проекта «Растения в жилом помещении».

Интерьер жилого дома. Разработка интерьера жилого дома. Комнатные растения в интерьере. Подготовка и защита творческого проекта.

4. Кулинария.

Запуск второго проекта «Приготовление воскресного обеда».

Рыба и нерыбные продукты моря. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.

Приготовление блюда из мяса. Птица. Технология первичной и тепловой кулинарной обработки птицы. Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.

Приготовление заправочного супа. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Выполнение и защита творческого проекта.

5. Художественные ремёсла.

Запуск третьего проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

Вязание крючком. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание по кругу.

Вязание спицами. Вязание цветных узоров. Выполнение технологической части проекта.

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта.

6. Создание изделий из текстильных материалов.

Запуск четвертого проекта «Наряд для семейного обеда».

Свойства текстильных материалов. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Конструирование швейных изделий. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование швейных изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой проектного швейного изделия. Швейная машина. Устройство машинной иглы. Выполнение образцов машинных швов. Технология изготовления швейных изделий. Обработка основных технологических узлов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка боковых и плечевых швов. Обработка горловины. Обработка нижнего среза изделия и низа рукавов. Окончательная отделка изделия. ВТО изделия. Подготовка и защита творческого проекта.

7. Защита годового творческого проекта.

Подготовка и защита годового творческого проекта. Представление портфолио.

7 класс

1. Введение. ТБ.

2. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

3. Технологии домашнего хозяйства.

Запуск первого проекта «Умный дом».

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые электроприборы. Оформление и защита творческого проекта.

4. Кулинария.

Запуск второго проекта «Праздничный сладкий стол».

Вводный инструктаж на рабочем месте. ТБ. Пищевая ценность молока. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Приготовление блинов, блинчиков, оладий. Виды теста и выпечки. Технология приготовления пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Технология приготовления песочного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Сладости, десерты, напитки. Приготовление напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Подготовка и защита творческого проекта.

5. Художественные ремёсла.

Запуск третьего проекта «Подарок своими руками».

Ручная роспись тканей. Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка счетными швами. Вышивка художественной гладью. Вышивка лентами. Выполнение образцов вышивки. Оформление и защита творческого проекта.

6. Создание изделий из текстильных материалов.

Запуск четвертого проекта «Изготовление юбки».

Волокна животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Изделия поясной группы.

Виды и конструкции юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Технологическая последовательность изготовления поясного швейного изделия. Раскрой проектного изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки. Технология обработки среднего и боковых швов юбки. Технология обработки застежки тесьмой-молнией. Технология обработки пояса. Технология обработки верхнего среза юбки поясом. Обработка нижнего среза изделия. Влажно-тепловая обработка проектного изделия. Оформление и защита творческого проекта.

7. Презентация итогового творческого проекта, демонстрация портфолио.

8 класс

1. Введение. ТБ.

2. Технологии творческой и опытнической деятельности.

Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

3. Бюджет семьи.

Запуск первого проекта «Бизнес план семейного предприятия».

Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета.

Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оформление и защита проекта.

4. Технологии домашнего хозяйства.

Инженерные коммуникации в доме. Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.

5. Электротехника.

Запуск второго проекта «Дом будущего».

Электрический ток и его использование. Электрические цепи. Потребители и источники электроэнергии. Электроизмерительные приборы. Организация рабочего места для электромонтажных работ. Электрические провода. Монтаж электрической цепи. Электроосветительные приборы. Бытовые электронагревательные приборы. Цифровые приборы. Подготовка и защита проекта.

6. Современное производство и профессиональное самоопределение.

Запуск третьего проекта «Мой профессиональный выбор»

Профессиональное образование. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.

Психические процессы, важные для профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Профессиональная проба. Подготовка и защита проекта.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Раздел 1. Введение.	1
1	Вводный инструктаж на рабочем месте. ТБ.	1
	Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.	2

2-3	Творческие проекты. Этапы выполнения проекта.	2
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.	5
	<i>Запуск первого проекта «Планирование кухни- столовой»</i>	
4	Интерьер и планировка кухни столовой.	1
5-6	Интерьер и планировка кухни столовой.	2
7	Бытовые электроприборы на кухне.	1
8	Оформление и защита проекта	1
	Раздел 4. Кулинария.	16
	<i>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</i>	
9	Санитария и гигиена на кухне.	1
10	Физиология питания.	1
11	Бутерброды и горячие напитки.	1
12	Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков.	1
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
14	Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. П/р	1
15-16	Блюда из овощей и фруктов.	2
17	Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.	1
18	Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.	1
19	Блюда из яиц.	1
20	Приготовление блюд из яиц.	1
21-22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2
23-24	Оформление и презентация проекта по кулинарии.	2
	Раздел 5. Художественные ремёсла.	14
	<i>Запуск третьего проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</i>	
25-26	Декоративно-прикладное искусство.	2
27	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.	1
28	Лоскутное шитьё. Материалы и инструменты.	1
29-30	Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	2
31-32	Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.	2
33-34	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	2
35-36	Оформление и защита проекта.	2
37-38	Оформление и защита проекта.	2
	Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов.	30
	<i>Запуск четвертого проекта «Фартук для работы на кухне»</i>	
39	Классификация текстильных волокон.	1
40	Волокна растительного происхождения. Виды переплетений.	1
41	Определение: долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани.	1
42	Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	1
43	Технологическая последовательность изготовления швейного изделия.	1
44	Конструирование швейных изделий.	1
45-46	Снятие мерок.	2
47-48	Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2
49	Швейная машина. Устройство.	1
50	Правила ТБ при работе на швейной машине.	1
51	Подготовка швейной машины к работе. неполадки в работе швейной	1

	машины.	
52	Выполнение простых машинных строчек.	1
53-54	Классификация ручных и машинных швов.	2
55-56	Раскрой фартука.	2
57-58	Подготовка деталей кроя к обработке.	2
59-60	Обработка накладных карманов и соединение их с изделием.	2
61-62	Обработка бретелей и концов пояса.	2
63-64	Обработка наружных срезов фартука.	2
65-66	Сборка и отделка изделия. ВТО.	2
67-68	Оформление проекта и защита	2
Итого:		68

6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Раздел 1. Введение. ТБ.	1
1	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1
	Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.	1
2	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Электронная презентация и портфолио.	1
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.	4
	<i>Запуск первого проекта «Растения в жилом помещении»</i>	
3	Интерьер жилого дома.	1
4	Разработка интерьера жилого дома.	1
5	Комнатные растения в интерьере.	1
6	Подготовка и защита творческого проекта.	1
	Раздел 4. Кулинария.	16
	<i>Запуск второго проекта «Приготовление воскресного обеда»</i>	
7-8	Рыба и нерыбные продукты моря. Разделка рыбы.	2
9-10	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	2
11-12	Технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса.	2
13-14	Приготовление блюда из мяса.	2
15	Птица. Технология первичной и тепловой кулинарной обработки птицы.	1
16	Заправочные супы. Технология приготовления первых блюд.	1
17-18	Приготовление заправочного супа.	2
19-20	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	2
21-22	Выполнение и защита творческого проекта.	2
	Раздел 5. Художественные ремёсла.	12
	<i>Запуск третьего проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами»</i>	
23	Вязание крючком.	1
24	Основные виды петель при вязании крючком	1
25-26	Вязание по кругу.	2
27	Вязание спицами.	1
28	Вязание цветных узоров.	1
29-30	Выполнение технологической части проекта.	2
31-32	Подготовка проекта к защите.	2
33-34	Защита творческого проекта.	2
	Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов.	32

	<i>Запуск четвертого проекта «Наряд для семейного обеда»</i>	
35-36	Свойства текстильных материалов.	2
37	Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	1
38	Конструирование швейных изделий.	1
39-40	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия.	2
41-42	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2
43-44	Моделирование швейных изделий.	2
45-46	Подготовка выкроек к раскрою.	2
47-48	Раскрой проектного швейного изделия.	2
49-50	Швейная машина. Машинная игла.	2
51-52	Выполнение образцов машинных швов.	2
53-54	Технология изготовления швейных изделий. Обработка основных технологических узлов.	2
55	Подготовка к примерке и примерка изделия.	1
56	Обработка боковых и плечевых срезов изделия.	1
57-58	Обработка горловины изделия.	2
59-60	Обработка нижнего среза изделия и низа рукавов.	2
61-62	Окончательная отделка. ВТО изделия.	2
63-64	Подготовка и защита проекта.	2
65-66	Подготовка и защита проекта.	2
	Раздел 7. Защита годового творческого проекта.	2
67-68	Подготовка и защита годового творческого проекта. Представление портфолио.	
Итого:		68

7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Раздел 1. Введение. ТБ.	1
	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1
	Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.	1
2	Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Электронная презентация и портфолио.	
	Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства.	6
	<i>Запуск первого проекта «Умный дом».</i>	
3	Освещение жилого помещения.	1
4	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	1
5	Гигиена жилища.	1
6	Бытовые электроприборы.	1
7-8	Подготовка и защита творческого проекта.	2
	Раздел 4. Кулинария.	16
	<i>Запуск второго проекта «Праздничный сладкий стол»</i>	
9	Вводный инструктаж на рабочем месте. ТБ.	1
10	Пищевая ценность молока. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1
11	Изделия из жидкого теста.	1
12	Приготовление блинов, оладий, блинчиков. ТБ.	1

13-14	Виды теста и выпечки	2
15	Технология приготовления пресного слоеного теста. ТБ.	1
16	Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	1
17	Технология приготовления изделий из песочного теста. ТБ.	1
18	Приготовление блюда из песочного теста.	1
19	Сладости, десерты, напитки.	1
20	Приготовление напитков	1
21	Сервировка сладкого стола.	1
22	Праздничный этикет	1
23-24	Подготовка и защита творческого проекта.	2
	Раздел 5. Художественные ремесла.	14
	<i>Запуск третьего проекта «Подарок своими руками»</i>	
25-26	Ручная роспись тканей.	2
27-28	Вышивка. Ручные стежки и швы на их основе.	2
29-30	Вышивка счетными швами.	2
31-32	Вышивка художественной гладью.	2
33-34	Вышивка лентами.	2
35-36	Выполнение образцов вышивки.	2
37-38	Оформление и защита творческого проекта.	2
	Раздел 6. Создание изделий из текстильных материалов.	28
	<i>Запуск четвертого проекта «Изготовление юбки»</i>	
39	Волокна животного происхождения.	1
40	Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.	1
41	Швейная машина. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.	1
42	Изделия поясной группы.	1
43	Виды и конструкции юбок.	1
44	Снятие мерок.	1
45-46	Построение чертежа прямой юбки.	2
47-48	Моделирование юбки.	2
49	Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.	1
50	Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.	1
51-52	Технологическая последовательность изготовления поясного швейного изделия.	2
53-54	Раскрой проектного изделия.	2
55	Подготовка деталей кроя к обработке.	1
56	Подготовка изделия к примерке.	1
57	Проведение примерки изделия.	1
58	Устранение дефектов после примерки.	1
59	Технология обработки среднего и боковых швов юбки.	1
60	Технология обработки застежки тесьмой-молнией.	1
61	Технология обработки пояса.	1
62	Технология обработки верхнего среза юбки поясом.	1
63	Обработка нижнего среза изделия.	1
64	ВТО проектного изделия	1
65-66	Оформление и защита творческого проекта.	2
	Раздел 7. Презентация итогового творческого проекта, демонстрация	2

	портфолио.	
67-68	Подготовка и защита итогового творческого проекта.	2
Итого:		68

8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	Раздел 1. Введение. ТБ.	1
1	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1
	Раздел 2. Технологии творческой и опытнической деятельности.	1
2	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1
	Раздел 3. Бюджет семьи.	7
	<i>Запуск первого проекта «Бизнес план семейного предприятия».</i>	
3	Способы выявления потребностей семьи	1
4	Технология построения семейного бюджета	1
5	Технология совершения покупок. Способы защиты прав потребителей	1
6	Технология ведения бизнеса	1
7	Выполнение проекта.	1
8	Подготовка к защите проекта	1
9	Защита творческого проекта.	1
	Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства.	2
10	Инженерные коммуникации в доме.	1
11	Системы водоснабжения и канализации: конструкция и элементы.	1
	Раздел 5. Электротехника.	12
	<i>Запуск второго проекта «Дом будущего»</i>	1
12	Электрический ток и его использование	1
13	Электрические цепи.	1
14	Потребители и источники электроэнергии	1
15	Электроизмерительные приборы	1
16	Организация рабочего места для электромонтажных работ.	1
17	Электрические провода	1
18	Монтаж электрической цепи	1
19	Электроосветительные приборы	1
20	Бытовые электронагревательные приборы	1
21	Цифровые приборы.	1
22	Подготовка проекта «Дом будущего»	1
23	Защита проекта «Дом будущего».	1
	Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение.	11
	<i>Запуск третьего проекта «Мой профессиональный выбор»</i>	
24	Профессиональное образование	1
25	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение	1
26	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении	1
27	Психические процессы, важные для профессионального самоопределения	1
28	Мотивы выбора профессии.	1

29	Профессиональная пригодность	1
30	Профессиональная проба	1
31	Профессиональная проба	1
32	Подготовка творческого проекта.	1
33	Подготовка творческого проекта.	1
34	Подготовка и защита творческого проекта.	1
Итого:		34