#### J:\на сайт раб программы\адапт пр\5-8 кл технология.jpeg

#### Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа – образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц. (Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273п.28 статья 2).

Адаптированная рабочая программа для обучающихся с ОВЗ направлена на формирование у них общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственное, эстетическое, социально – личностное, интеллектуальное, физическое) в соответствии с принятыми в семье и обществе нравственными и социокультурными ценностями, овладение учебной деятельностью.

Адаптированная рабочая программа адресована обучающимся с ОВЗ (ЗПР), которые характеризуются уровнем развития несколько ниже возрастной нормы, отставание проявляется в целом или локально в отдельных функциях (замедленный темп, либо неравномерное становление познавательной деятельности).Отмечается нарушение внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, несформированность мыслительных операций: анализа; синтеза, сравнения, обобщения, бедность словарного запаса, трудности произвольной саморегуляции.

Обучающиеся с ОВЗ (ЗПР)занимаются по АООП вместе с обучающимися, занимающимися по общеобразовательной программе.

Учитывая контингент детей, обучающихся по данной программе, школа использует учебные программы по предметам и УМК массовой общеобразовательной школы.

Адаптированная рабочая программа предмета «Технология» для 5-9 классов разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования.

Данная рабочая программа по технологии разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;

2.Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ ООШ д.Саузбаш

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф

2. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2015г.

3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2014г.

4. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2014

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

Учебный план составляет 245 часов. В том числе: в 5-7 классах из расчета 2 часа в неделю (по 70 часов в год в каждом классе); в 8 классе – 1 час в неделю (35 часов)

**Планируемые результаты изучения учебного предмета курса**

**5 класс**

* Личностные результаты изучения предмета:
* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладения установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование( установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* проявления технико- технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным ресурсам).
* Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико – ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории ( понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями, что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.
* Метопредметные результаты изучения курса:
* **познавательные УУД:**
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* общеучебные и логические действия ( анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда;
* **коммуникативные УУД :**
* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения,
* владение речью;
* **регулятивные УУД :**
* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

**Предметные результаты освоения учащимися предме­та «Технология» в основной школе:**

* в познавательной сфере:
* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;
* в трудовой сфере:
* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов груда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
* в мотивационной сфере:
* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;
* в эстетической сфере:
* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов груда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
* в коммуникативной сфере:
* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотруд­ничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
* овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* в физиолого-психологической сфере:
* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладывае­мых к инструментам, с учётом технологических требований; сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.
* **6 класс**

В результате обучения учащиеся овладеют:

•  умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

•  навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

•  с основными технологическими понятиями и характеристиками;

•  назначением и технологическими свойствами материалов;

•  назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

•  видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

* •  профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

•  значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

•  рационально организовывать рабочее место;

•  находить необходимую информацию в различных источниках;

•  выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

•  конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

•  проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;•  планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

•  распределять работу при коллективной деятельности;

* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

•  для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

•  формирования эстетической среды бытия;

•  развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

•  организации  индивидуальной  и  коллективной  трудовой  деятельности;

•  изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

**7 класс**

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

**Метапредметными результатами освоения курса «Технология» являются:**  
  
• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  
• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  
• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;  
• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  
• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;  
• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;  
• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;  
• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;  
• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;  
• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;  
• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;  
•  согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;  
• объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;  
• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  
• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;  
• обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  
• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;  
• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**8 класс**

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

Учащиеся должны знать:

∙ цели и значение семейной экономики;

∙ общие правила ведения домашнего хозяйства;

∙ роль членов семьи в формировании семейного бюджета;

∙ необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;

∙ цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;

∙ принципы производства, передачи и использования электрической энергии;

∙ принципы работы и использование типовых средств защиты;

∙ о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;

∙ способы определения места расположения скрытой электропроводки;

∙ устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов;

∙ как строится дом;

∙ профессии строителей;

∙ как устанавливается врезной замок;

∙ особенности выполнения архитектурно-строительных чертежей;

∙ основные условия обозначения на кинематических и электрических схемах.

уметь:∙ анализировать семейный бюджет;

∙ определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;

∙ анализировать рекламу потребительских товаров;

∙ выдвигать деловые идеи;

∙ осуществлять самоанализ развития своей личности;

∙ соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;

∙ собирать простейшие электрические цепи;

∙ читать схему квартирной электропроводки;

∙ определять место скрытой электропроводки;

∙ установить врезной замок;

∙ анализировать графический состав изображения;

∙ читать несложные архитектурно-строительные чертёжи.

Должны владеть компетенциями:

∙ информационно-коммуникативной;

∙ социально-трудовой;

∙ познавательно-смысловой;

∙ учебно-познавательной;

∙ профессионально-трудовым выбором;

∙ личностным саморазвитием.

**Содержание курса**

**5 класс**

**Тема 1. Введение. Творческая и проектная деятельность. - 2 часа**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Раздел1. « Оформление интерьера» -3часа**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел 2. «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс» -21 час**

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Теоретические сведения. Планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс. Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. Фальцевый шов. Организация рабочего места.

*Практические работы*. Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс. Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклёпками.

**Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»-19 час**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая работа:*

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

**Технология изготовления швейных изделий.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов врзаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел 4. « Кулинария» - 19 часов**

**Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Приготовление завтрака.**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:* Оформление стола к завтраку.

6 класс

**Введение. Инструктаж по ТБ.**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

**Раздел 1. « Интерьер жилого дома» -4 час**

*Теоретические сведения.* Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

**Раздел 2. «Создание изделий из конструкционных материалов»-14 часов**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины. Лесоматериалы.

Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

*Темы лабораторно-практических работ.* Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

*Теоретические сведения.* Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий

*Темы лабораторно-практических работ.* Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

**Раздел 3. «Создание швейных изделий» - 33 часа**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

*Тема лабораторно-практической работы.*

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов. Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

**Раздел 3. « Кулинария» - 15 часов**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**7 класс**

**Раздел «Интерьер жилого дома» -6 часов**

*Теоретические сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

*Теоретические сведения.* Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Раздел 2.«Электротехника»-2 часа**

*Теоретические сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

*Темы лабораторно-практических работ:* Декоративная рамка для фотографий.

**Раздел 3. «Черчение и графика» - 6 часов**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

*Темы лабораторно-практических работ:*Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

**Раздел «Создание изделий из древесины и металлов» -20 часов**

*Теоретические сведения.* Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.

Заточка лезвия режущего предмета. Развод зубьев пилы.

Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.

Шиповые соединения деревянных деталей. Соединение деталей шкантами. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.

Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

*Теоретические сведения.* Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

*Темы лабораторно-практических работ:* Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

**Раздел «Создание швейных изделий» -28 часов**

*Теоретические сведения.* Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

*Теоретические сведения.* Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Темы лабораторно-практических работ:* Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

**Раздел 6. «Кулинария»-8 часов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**8 класс**

**1.Творческий проект – 1ч.**

Проектирование как сфера профессиональ­ной деятельности

**2.Семейная экономика. Технология домашнего хозяйства- 7 ч.**

Понятия «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, её задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятия «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правило покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штриховом коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учёт потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учётная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчёта стоимости продукции садового участка.

**3.Основы электротехники и радиоэлектроники – 15 ч.** Виды энергии. Правила безопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приёмники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, её элементы, их условное обозначение.

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасности труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи.

Устройство и применение электромагнитов в технике. Намотка провода электромагнита на катушку. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройства современной лампы накаливания, её мощность, срок службы. Регулировка освещённости. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентной и неоновой ламп. Достоинство и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования нагревательным элементом. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действий коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергоснабжение.

**4.Профессиональное самоопределение – 5 ч.**

Сферы производства и разделение труда. Технология профессионального выбора. Практическая работа «Выбор профессии».

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Практическая работа «Определение уровня самооценки»

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.  Пример творческого проекта «Мой профессиональный выбор». Сферы производства и разделение труда.

***5.*Проект (6) ч**

Составляющие проектирование. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса в создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

***Практические работы.***  Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Класс | № раздела (темы) | Названия разделов (тем) | Количество часов |
| 5 |  | Введение. Творческая проектная деятельность. | 2 |
|  | 1 | Оформление интерьера. | 3 |
|  | 2 | Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс | 21 |
|  | 3 | Создание изделий из текстильных материалов | 19 |
|  | 4 | Кулинария | 19 |
|  |  |  | *70* |
| 6 |  | Введение. Инструктаж по ТБ. | 1 |
|  | 1 | Интерьер жилого дома. | 4 |
|  | 2 | Создание изделий из конструкционных материалов | 15 |
|  | 3 | Создание швейных изделий. | 35 |
|  | 4 | Кулинария | 16 |
|  |  |  | *70* |
| 7 | 1 | Интерьер жилого дома | 6 |
|  | 2 | Электротехника | 2 |
|  | 3 | Черчение и графика | 6 |
|  | 4 | Создание изделий из древесины и металлов | 20 |
|  | 5 | Создание швейных изделий | 28 |
|  | 6 | Кулинария | 8 |
|  |  |  | *70* |
| 8 | 1 | Творческий проект | 1 |
|  | 2 | Семейная экономика. Технология домашнего хозяйства | 7 |
|  | 3 | Электротехника и радиоэлектроника | 15 |
|  | 4 | Профессиональное самоопределение | 5 |
|  | 5 | Творческая проектная деятельность | 6 |
|  |  |  | *35* |