**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ДЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
МО АЛАПАЕВСКОЕ**

ПРИЛОЖЕНИЕ К АООП ООО

МОУ «ДЕЕВСКАЯ СОШ»

приказ № \_\_\_\_ от \_\_.\_\_\_.2019 г

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Для детей с ЗПР(ВАРИАНТ 7.1)**

**учебного предмета**

**изобразительное искусство**

**2019– 2020 учебный год**

**Учитель:**Дунаева Татьяна Николаевна**,** I КК

**Класс:** 5-8

**Всего часов в год**

**Всего часов в неделю**

**с.Деево**

**Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология» 5-8 классы для детей с ограниченными возможностями здоровья составлена в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта общего образования и учебным планом школы на основе сборника нормативных документов: Технология. Примерные программы.- М.Дрофа,2007. Срок реализации программы 4 года.

Главная **цель о**бразовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает следующие **задачи:**

1.. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей  
и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых  
социально-экономических условиях.

1. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.
2. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
3. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
4. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

В основу программы по технологии заложена **концепция,** обеспечивающая непрерывность технологической подготовки в системе основного общего образования.

Реализация программы обеспечивается учебниками «Технология» для 5-8 классов В.Д.Симоненко «Вентана-Граф» 2007, 2008 г. в 5-7 классах по 70 часов, в 8 классе -35 часов.

Одним из ведущих подразделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола. Материальная база школы позволяет всесторонне изучить «Технологию приготовления пищи», что подготавливает учащихся к жизни.

Задачам трудового и эстетического воспитания посвящены подразделы «Технологии ведения дома» и «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». При изучении их учащиеся знакомятся с творчеством народных умельцев своего края, области, с материалами и инструментами, применяемыми в традиционных художественных ремеслах, со способами оформления интерьеров кухни, столовой, жилой комнаты, с ролью комнатных растений и способами их размещения в интерьере. Учатся изготавливать изделия в технике вышивки, лоскутного шитья, вязания крючком, вязания на спицах, аппликации.

Задачами раздела « Электротехнические приборы» являются знакомство учащихся с правилами электробезопасности при эксплуатации бытовых осветительных и электроприборов, эксплуатации и обслуживания, выявления и устранения простых неполадок домашней электротехники.

Основная цель подраздела «Современное производство и профессиональное образование» - ознакомить обучающихся с основами современного производства и предпринимательства,

сформировать готовность учащихся к обоснованному выбору профессии, жизненного пути с учетом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах.

**Национально-региональный компонент** установлен в размере 10% от общего объема учебной программы и направлен на ознакомление с обычаями и традициями народов Коми.

Большой объем учебного материала предполагает такие **формы и методы** реализации программы как организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов, практических работ. Творческая деятельность школьников помогает им в усвоении учебного материала и организации досуга. Работа, которая требует больших затрат времени, может быть выполнена в домашней обстановке; тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей на качественно ином уровне - взаимопонимания и взаимоуважения.

**Планируемые результаты**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Выпускник научится:**

-находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

-читать технические рисунки, эскизы чертежи, схемы;

-выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

-осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел «Электротехника»**

**Выпускник научится:**

-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

-осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации;

-осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-выбирать пищевые продуты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-экономит электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

-соблюдать правила этикета за столом;

-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Выпускник научится:**

-изготовлять с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-выполнять художественную отделку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

-определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Выпускник научится:**

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выполнять и формулировать проблему;

-обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- составлять технологическую карту изготовления изделия;

-выбирать средства реализации замысла;

-осуществлять технологический процесс;

-контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

-готовить пояснительную записку к проекту, оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

**Выпускник научится:**

-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

-планировать профессиональную карьеру;

-рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

-ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

-оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Содержание программы**

***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

***Выпускник научится:***

-находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

-читать технические рисунки, эскизы чертежи, схемы;

-выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

-осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

***Раздел «Электротехника»***

***Выпускник научится:***

-разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

-осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации;

-осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

***Раздел «Кулинария»***

***Выпускник научится:***

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-выбирать пищевые продуты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-экономит электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

-соблюдать правила этикета за столом;

-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

***Выпускник научится:***

-изготовлять с помощью различных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять дефекты швейных изделий;

-выполнять художественную отделку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

-определять основные стили одежды и современные направления моды.

***Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»***

***Выпускник научится:***

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выполнять и формулировать проблему;

-обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- составлять технологическую карту изготовления изделия;

-выбирать средства реализации замысла;

-осуществлять технологический процесс;

-контролировать ход и результаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;

-готовить пояснительную записку к проекту, оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

***Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»***

***Выпускник научится:***

-планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

-планировать профессиональную карьеру;

-рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

-ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

-оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Контроль** |
| **Проектная деятельность (1ч)** | | | |
| 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 1 |  |
| **Оформление интерьера (5ч)** | | | |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 1 |  |
| 3 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 1 |  |
| 4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 1 |  |
| 5 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 1 |  |
| 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 1 |  |
| **Кулинария (16 ч)** | | | |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |  |
| 8 | Здоровое питание | 1 |  |
| 9 | Бутерброды, горячие напитки. | 1 |  |
| 10 | Бутерброды, горячие напитки. | 1 |  |
| 11 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 1 |  |
| 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий |  |  |
| 13 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 1 |  |
| 14 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 1 |  |
| 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 |  |
| 16 | Блюда из варёных овощей | 1 |  |
| 17 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей» | 1 |  |
| 18 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей» | 1 |  |
| 19 | Блюда из яиц | 1 |  |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |  |
| 21 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 1 |  |
| 22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 1 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** | | | |
| 23  24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 2 |  |
| 25  26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей их хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |  |
| 27  28 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | 2 |  |
| 29  30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия» | 2 |  |
| 31  32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 2 |  |
| 33  34 | Швейные ручные работы | 2 |  |
| 35  36 | Подготовка швейной машины к работе | 2 |  |
| 37  38 | Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 2 |  |
| 39  40 | Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани. | 2 |  |
| 41  42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технологическое изготовление швейного изделия. | 2 |  |
| 43  44 | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 2 |  |
| 45  46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 2 |  |
| 47  48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 2 |  |
| 49  50 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 2 |  |
| **Художественные ремёсла (18 ч)** | | | |
| 51  52 | Декоративно – прикладное изделие на кухне. | 2 |  |
| 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. | 1 |  |
| 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 |  |
| 55  56 | Лоскутное шитьё, технологии лоскутного шитья | 2 |  |
| 57  58 | Лоскутное шитьё, Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 2 |  |
| 59  60 | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта. | 2 |  |
| 61  62  63  64 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | 4 |  |
| 65  66 | Подготовка проекта к защите | 2 |  |
| 67  68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок. | 2 |  |
| 69  70 | **Резервное время** | 2 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Контроль** |
| 1,  2 | Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома | 2 |  |
| 3,  4 | Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |
| 5,  6 | Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |
| 7,  8 | Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома» | 2 |  |
| **Кулинария (12ч.)** | | | |
| 9,  10 | Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки | 2 |  |
| 11,  12 | Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | 2 |  |
| 13,  14 | Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой обработки мяса. | 2 |  |
| 17 | Супы. Технология приготовления первых блюд. | 1 |  |
| 18 | Сервировка стола к обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 1 |  |
| 19,  20 | Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда» | 2 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (30ч.)** | | | |
| 21,  22 | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов их химических волокон» | 2 |  |
| 23,  24 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда» Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия» | 2 |  |
| 25,  26 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия(в масштабе 1:4) | 2 |  |
| 27,  28 | Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину)» | 2 |  |
| 29,  30 | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и подготовка выкроек к раскрою» | 2 |  |
| 31,  32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия» | 2 |  |
| 33,  34 | Швейные ручные работы. Практическая работа « Изготовление образцов ручных швов | 2 |  |
| 35,  36 | Машиноведение. Приспособления к швейной машине. Машинная игла. Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант) | 2 |  |
| 37,  38 | Практическая работа «Подготовка к примерке и примерка изделия» | 2 |  |
| 39,  40 | Практическая работа «Обработка плечевых и нижних срезов рукавов» | 2 |  |
| 41,  42 | Обработка горловины швейного изделия. Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» | 2 |  |
| 43,  44 | Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов» | 2 |  |
| 45,  46 | Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза изделия» | 2 |  |
| 47,  48 | Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 |  |
| 49,  50 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда» | 2 |  |
| 51,  52 | Вязание крючком и спицами. Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |
| 53,  54 | Основные виды петель при вязании крючком | 2 |  |
| 55,  56 | Вязание полотна | 2 |  |
| 57,  58 | Вязание по кругу | 2 |  |
| 59,  60 | Вязание спицами. Основные приёмы вязания. | 2 |  |
| 61,  62 | Вязание спицами. Основные приёмы вязания. | 2 |  |
| 63,  64 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |
| 65,  66 | Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» | 2 |  |
| 67,  68 | Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Итоговый урок | 2 |  |
|  | **Резервное время** | 2 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Контроль** |
| **Интерьер жилого дома ( 8 часов)** | | | |
| 1-2 | Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. | 2 |  |
| 3-4 | Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки. | 2 |  |
| 5-6 | **Творческий проект «Умный дом».**Обоснование проекта. | 2 |  |
| 7-8 | Защита проекта «Умный дом» | 2 |  |
| **Кулинария (14ч.)** | | | |
| 9-10 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | 2 |  |
| 11-12 | Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. "Приготовление блюд из жидкого теста, творога" | 2 |  |
| 13-  14 | Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста. | 2 |  |
| 15-  16 | Практическая работа "Приготовление изделий из слоёного и песочного теста" | 2 |  |
| 17-  18 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.  Практическая работа "Приготовление сладких блюд и напитков" | 2 |  |
| 19-20 | Сервировка сладкого стола . Праздничный этикет. Групповой творческий проект "Праздничный сладкий стол". Разработка меню. | 2 |  |
| 21-22 | Выполнение и защита проекта "Праздничный сладкий стол". | 2 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (28ч.)** | | | |
| 23-24 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Практическая работа "Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств" | 2 |  |
| 25-26 | Конструирование поясной одежды. Практическая работа "Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия" | 2 |  |
| 27-28 | Практическая работа "Построение чертежа юбки в масштабе 1:4"Практическая работа "Построение чертежа юбки в натуральную величину и по своим меркам" | 2 |  |
| 29-30 | Моделирование поясной одежды. Практическая работа "Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном" | 2 |  |
| 31-32 | Швейные ручные работы. Практическая работа "Изготовление образцов ручных швов". ТБ при выполнении ручных работ. | 2 |  |
| 33-34 | Технология машинных работ. Практическая работа "Изготовление образцов машинных швов". ТБ при выполнении машинных работ. | 2 |  |
| 35-36 | Творческий проект "Праздничный наряд". Обоснование проекта. | 2 |  |
| 37-38 | Раскрой поясного швейного изделия. Практическая работа "Раскрой поясного швейного изделия" | 2 |  |
| 39-40 | Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа "Дублирование деталей юбки". | 2 |  |
| 41-42 | Практическая работа "Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой -молния" | 2 |  |
| 43-44 | Практическая работа "Обработки складок, вытачек" | 2 |  |
| 45-46 | Практическая работа "Обработка верхнего среза прямым притачным поясом". Практическая работа "Обработка нижнего среза юбки". | 2 |  |
| 47-48 | Влажно -тепловая обработка готового изделия . Контроль качество изделия. Подготовка проекта к защите. | 2 |  |
| 49-50 | Защита проекта "Праздничный наряд". Контроль и самооценка изделия. | 2 |  |
| **Художественные ремесла (20 часов)** | | | |
| 51-52 | Руная роспись тканей. Технология росписи ткани в технике холодного батика. | 2 |  |
| 55-56 | Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа "Выполнение образцов швов". | 2 |  |
| 57-58 | Виды счётных швов. практическая работа "Выполнение образца вышивки швом крест". |  |  |
| 59-60 | Виды гладьевых швов. Практическая работа "Выполнение образцов вышивки гладью". | 2 |  |
| 61-62 | Вышивание лентами. Практическая работа "Выполнение образца вышивки лентами". | 2 |  |
| 63-64 | Творческий проект "Подарок своими руками". Обоснование проекта. | 2 |  |
| 65-66 | Разработка технологической карты. Выполнение проекта. |  |  |
| 67-68 | Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите. | 2 |  |
| 69-70 | Защита проекта "Подарок своими руками". Подведение итогов. | 2 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Контроль** |
| **«Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)** | | | |
| 1-2 | Экология жилища. | 2 |  |
| 3 | Водоснабжение и канализация в доме. | 1 | Лабораторно – практическая работа №1 «Ознакомление с приточно – вытяжной естественной вентиляцией в помещении» |
| 4 | Водоснабжение и канализация в доме» | 1 | Лабораторно – практическая работа №2 «Ознакомление со схемой водоснабжения и канализации в школе и дома» |
| **«Электротехника» (12 часов)** | | | |
| 5 | Бытовые электроприборы. Общие сведения о электроприборах в доме. | 1 | Лабораторно – практическая работа №1 «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне».(на примере эл.чайника) |
| 6 | Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. | 1 |  |
| 7 | Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревателей. | 1 | Лабораторно – практическая работа №2«Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи» |
| 8 |  | 1 | Лабораторно практическая работа № 3 «Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке. |
| 9 | Общее понятие об электрическом токе, сила тока, напряжении и сопротивлении. Виды тока. | 1 |  |
| 10 | Понятие об электрической цепи. Чтение простейшей электрической цепи. | 1 | Практическая работа №4 «Чтение простой электрической цепи» |
| 11 | Электротехнические устройства с элементами автоматики. | 1 | Лабораторно – практическая работа №5 «Сборка электрической цепи из деталей с гальваническим элементом» |
| 12 | Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. | 1 |  |
| 13 | Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ | 1 |  |
| 14 | Определение расхода и стоимости энергии за месяц» | 1 | Лабораторно – практическая работа №6 «Изучение схем квартирной электропроводки. |
| 15 | Творческий проект по разделу: « Электротехника» | 1 |  |
| **«Семейная экономика» *(*6 ч)** | | | |
| 16 | Бюджет семьи | 1 |  |
| 17 | Источник семейных доходов и бюджет семьи | 1 |  |
| 18 | Анализ потребностей членов семьи» | 1 | Лабораторно – практическая работа №1«Оценка имеющихся и возможных доходов семьи. |
| 19 | Технология совершения покупок. Лабораторно – практическая работа №2«Анализ качества и потребительских свойств товара». | 1 |  |
| 20 | Технология ведения бизнеса.  Лабораторно – практическая работа № 3 «Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности» | 1 |  |
| 21 | Творческий проект по разделу: «Семейная экономика» | 1 |  |
| **«Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)** | | | |
| 22 | Сферы производства и разделение труда  Лабораторно – практическая работа №1 «Ознакомление с деятельностью производственного предприятия» | 1 |  |
| 23 | Практическая работа №2 «Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда» | 1 |  |
| 24 | Роль профессии в жизни человека. Классификация профессий. Лабораторно – практическая работа №3 «Ознакомление по Единому справочнику с массовыми профессиями. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда» | 1 |  |
| 25 | Профессиональное образование и профессиональная карьера | 1 |  |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч*)*** | | | |
| 26 | Исследовательская и созидательная деятельность | 1 |  |
| 27 | Проектирование как сфера профессиональной деятельности. |  |  |
| 28 | Последовательность проектирования. Банк идей. | 1 |  |
| 29 | Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. | 1 |  |
| 30 | Социальные сети как технология.  Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии. | 1 |  |
| 31 | Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением.  Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа. | 1 |  |
| 32 | Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. | 1 |  |
| 33 | Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. | 1 |  |
| 34-35 | Творческий проект по разделу: «Современное производство и профессиональное самоопределение**».** Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план Защита проектов. | 2 |  |