

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ АЛАПАЕВСКОЕ
Филиал муниципального общеобразовательного учреждения
"Заринская средняя общеобразовательная школа" - Ясашинская основная
общеобразовательная школа

Согласовано:
Председатель
педагогического совета
филиала МОУ «Заринская
СОШ»- Ясашинская ООШ
 /Г.С Лунина/
«30» 08 2023 г

Утверждаю:
Директор
МОУ «Заринская СОШ»
 И.Н Кондратьева
Приказ № 112 от 30.08.2023 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»
(ФГОС ООО 2010 с учётом ФГОС 2021)
для обучающихся 5- 8 классов

Ясашная, 2023

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год. Согласно действующему учебному плану программа предполагает обучение в объеме 68 часов в 5-7 классах, 34 часа в 8 классе.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Учитывая **цель и задачи образовательной программы школы:**

- * создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности, подготовиться к жизни в высокотехнологичном мире;

- * формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;

- * формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации;

изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих **целей:**

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это **приобретение жизненно важных умений**.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;
- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны:

знать/понимать:

- основные технологические понятия;
- назначения и технологические свойства материалов;
- назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безопасной работы с ними;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- для получения технологических сведений из разнообразных источников информации;
- для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов и приспособлений;
- для обеспечения безопасности труда;
- для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

Самая важная проблема на сегодня в школах это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический, обслуживающий и сельскохозяйственный труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный

подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

Раздел 1. Кулинария. Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

Раздел 2. Электротехника.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Раздел 4. Технология ведения дома

Раздел 5. Творческие проектные работы

Раздел 6. Дизайн пришкольного участка.

Раздел 7. Современное производство и профессиональное образование

Каждый раздел программы и включенные в них темы предусматривают знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой конструкционных и поделочных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов и многое другое, что способствует выявлению осознанного профессионального самоопределения учащимися.

Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ. Согласно требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5-7 классах не превышает 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут, в 6 – 12 минут, в 7 – 16 минут. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

Важной проблемой проведения занятий по технологии в неделимых классах является разработка методики проведения занятий одновременно с мальчиками и девочками.

Все разделы программы включают в себя основные теоретические сведения, практические работы. В реализации программы важное место отводится методу проектов, который способствует повышению познавательной и трудовой активности школьников, росту их самостоятельности. Такой метод работы предусматривает коллективную форму выполнения проекта.

ТРЕБОВАНИЕ К УРОВНЮ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Выпускники должны знать (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- принципы работы, назначение и устройство использованных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические и технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;
- роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

Дополнительно для выпускников сельских школ:

- основные биологические и продуктивные характеристики изученных сельскохозяйственных растений и животных, технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

- рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требования дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделия по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материала с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

Основное содержание программы

5-й КЛАСС

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 5-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные 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 качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов. **Варианты объектов труда.** Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (6 ч)

Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные 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. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов и приготовление бутербродов. Приготовление блюда из яиц и горячих напитков, сервировка стола к завтраку

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

Блюда из яиц (2 ч)

Основные 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.

Практические работы. Приготовление блюда из яиц

Варианты объектов труда. Вареные яйца.

Приготовление блюд из овощей (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Практические работы.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Варианты объектов труда Вареные овощи, свежие овощи.

Сервировка стола (2 ч)

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы. Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения. Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Условия хранения переработанных овощей. Санитарно-гигиенические требования к переработке овощей. Техника безопасности при простейшей переработке овощей.

Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежемороженых продуктов.

Практические работы. Подготовка и замораживание ягод, пряных трав в морозильной камере холодильника.

Варианты объектов труда. Ягоды, пряные травы.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Разновидности экологически чистых материалов и красителей. Подбор красителей и материалов. Технология выполнения изделия в стиле «батик».

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Подготовка к окраске изделия в технике узелкового батика. Формирование ткани для получения рисунка. Приготовление раствора из натуральных компонентов. Изготовление салфетки.

Варианты объектов труда. Ткань натуральные красители. Экскурсия в музей.

Создание изделий из поделочных материалов (6 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты.

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен. Древесина.

Элементы материаловедения (4 ч)

Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

Практические работы. «Распознавание волокон растительного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (хлопчатобумажной и льняной) по их свойствам»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон растительного происхождения.

Пиломатериалы. Древесные материалы (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

Практические работы. Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

Варианты объектов труда. Образцы древесных пород.

Элементы машиноведения (8 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе. Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нити. Терминология машинных работ. Терминология влажно-тепловой обработки. Организация рабочего места. Техника безопасности при выполнении машинных работ и ВТО.

Практические работы.

Знакомство с устройством бытовой швейной машины, «Определение месторасположения основных узлов и деталей».

Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток. «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной)».

«Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного)».

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка» .

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Утюг гладильная доска.

Конструирование и моделирование швейных изделий (4)

Основные теоретические сведения. Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование. Элементы моделирования способы уменьшения и увеличения готовой выкройки.

Практические работы. Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Выполнение эскиза рабочего фартука. Снятие мерок. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал. Выкройка фартука.

Технология изготовления швейных изделий (8)

Основные теоретические сведения. Правила техники безопасности. Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Виды карманов последовательность обработки карманов. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука. Технология обработки пояса и способы его соединения с фартуком.

Практические работы. «Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование».

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой изделия и подготовка к обработке».

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, надстрочной, шов в подгибку с закрытым срезом, изготовление рюш, обработка верхнего среза кармана)».

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

Варианты объектов труда. Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом

запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Практические работы. Эскиз интерьера кухни.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, кнопки, петли). Правила её подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорванных швов.

Практические работы. Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распорванных швов).

Варианты объектов труда. Сорочка, блузка, пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

Электротехнические работы (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.

Практические работы. Составление простой электрической цепи. Изучение устройства лампы накаливания и электропатрона.

Варианты объектов труда. Лампа накаливания, настольная лампа.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (6 Ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (4 ч)

Основные теоретические сведения. Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветковых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Практические работы. Выполнение эскиза планировки пришкольного участка.

Выполнение эскиза ландшафта

Варианты объектов труда. Эскиз пришкольного участка.

6-й КЛАСС

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.
Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.
Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практические работы. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практические работы. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление сладкого компота.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы. Расчет количества и состава продуктов для похода. Контроль качества воды из природных источников.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соленье, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковь.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски. Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практические работы. Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник, квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань.

Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения. Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Практические работы. «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)

Основные теоретические сведения. Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практические работы. Изучение пороков древесины.

Варианты объектов труда. Образцы пород древесины с различными пороками.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины (2 ч)

Основные теоретические сведения. Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей. Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

Практические работы. «Выполнение образцов краевых швов».

Варианты объектов труда. Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

Практические работы. Чистка и смазка швейной машины

Варианты объектов труда. Швейная машина. Схемы, таблицы.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений.

Практические работы. Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи, включающие электромагнитные устройства. Подключение провода к вилке.

Варианты объектов труда. Эл. Провода, вилка.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (10 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного

труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов, соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Практические работы. Тестирование
Варианты объектов труда. Схемы, таблицы.

7-й КЛАСС

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 7-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Мучные изделия виды теста (9 ч)

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Практические работы. «Художественное оформление изделий из соленого теста». «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий». «Основные приемы лепки из соленого теста». «Технологии окраски соленого теста».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Практическая работа. «Сушка фруктов»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Культура питания» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Кулинария» включает два варианта заданий. Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (24 Ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (16 Ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Практические работы. «Перевод рисунка на фольгу». «Изготовление изделия рифление на фольге»

Варианты объектов труда. Фольга, картон, ручка.

Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)

Основные теоретические сведения. История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Практические работы. «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов». «Основные приемы и узлы макраме». «Разработка технологической карты по плетению амулета. «Изготовление изделия из тесьмы-денечки». «Художественная обработка ручки тесьмой». «Плетение кашпо».

Варианты объектов труда. Тесьма, шнур, нитки, ленточки

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Химические волокна и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Практические работы. Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Характеристика тканей по назначению (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой.

Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению. Изготовление макетов сложных переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы различных тканей.

Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)

Основные теоретические сведения. Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

Практические работы. Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

Варианты объектов труда. Образцы закалённой и незакалённой сталей.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения» (1 ч)

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 Ч)

Швейная машина и приспособления к ней (2ч)

Основные теоретические сведения Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы. «Установка приспособлений»

Варианты объектов труда. Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)

Основные теоретические сведения. Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

Практические работы. Чтение схем

Варианты объектов труда. Шейная машина, таблицы, схемы

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч)

Эстетика и экология жилища

Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Практические работы. «Определения уровня загрязненности воды»
Варианты объектов труда. Вода, фильтр.

Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)

Основные теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.

Практические работы. «Подбор и посадка растений»

Варианты объектов труда. Рассада, почва,

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (6 Ч)

Электроосветительные приборы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы. «Подбор бытовых приборов»

Варианты объектов труда. Бытовые осветительные приборы, лампы. Таблицы, схемы.

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)

Основные теоретические сведения. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Практические работы. «Составление схем автоматики»

Варианты объектов труда. Таблицы, схемы.

Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч)

Основные теоретические сведения. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

Практические работы презентация. «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

Варианты объектов труда. Таблицы, схемы, учебник.

Творческие проектные работы (10 ч)

Этапы творческого проекта

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2 ч)

Основные теоретические сведения. Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы, презентация. «Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера». «Дизайн анализ». «Работа с журналами, разработка рисунка».

Варианты объектов труда. Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)

Основные теоретические сведения. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Практические работы презентация. «Расчет себестоимости проекта»

Варианты объектов труда. Таблицы, схемы, учебник.

Защита проекта(2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 Ч)

Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

Практические работы. «Разработка плана – обустройство пришкольного участка». «Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (2)

Основные теоретические сведения Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки

Практические работы. «Составление графика посадки овощей»

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Защита растений от неблагоприятных факторов (2 ч)

Основные теоретические сведения Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Практические работы. «Исследование климатических условия для выращивания овощных культур».

«Исследование экологических условия для выращивания овощных культур».

«Исследование биологических условия для выращивания овощных культур».

Варианты объектов труда Почва, растения.

Анализ формирования культуры труда. (2 ч)

Основные теоретические сведения Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

Практические работы Тестирование

Варианты объектов труда Схемы, таблицы.

8-й КЛАСС

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 8-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА(7 ч)

Элементы домашней экономики

Теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

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

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

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

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

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. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

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

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

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Технология ремонта и отделки жилых помещений

Теоретические сведения. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Санитарно технические работы

Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (6 ЧАС)

Сферы современного производства и их составляющие

Основные теоретические сведения. Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы. Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

Варианты объектов труда. Устав предприятия (сферы производства или сервиса), данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации.

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда. Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов, компьютер.

Электротехнические работы (3 ч)

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения Электрические источники света (лампы накаливания: моноспиральные, биспиральные криптоновые). Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Практические работы. Изучение устройства лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые), утюга, амперметра.

Варианты объектов труда: утюг, амперметр.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (5 ЧАС)

Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации. Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани

Практические работы. Оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж».

ТВОРЧЕСКАЯ, ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (9 ЧАС)

Основные теоретические сведения. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.

Практические работы. Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

Варианты объектов труда (тем проектов)

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (4 ЧАС)

Основные теоретические сведения. Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)

Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов. Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка. Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке

Практические работы. Декоративное оформление участка. Стили садово-паркового искусства. Особенности ландшафтного стиля. Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»

Варианты объектов труда (тем проектов). Пришкольный участок, учебник, рабочая тетрадь

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты в части:

1) патриотического воспитания:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

2) гражданского и духовно-нравственного воспитания:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

3) эстетического воспитания:

восприятие эстетических качеств предметов труда;
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;
осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

4) ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;
развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

5) формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

6) трудового воспитания:

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;
готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
умение ориентироваться в мире современных профессий;
умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;
ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

7) экологического воспитания:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения технологии на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные познавательные учебные действия, универсальные регулятивные учебные действия, универсальные коммуникативные учебные действия.

Универсальные познавательные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
опытным путём изучать свойства различных материалов;
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Умения принятия себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Коммуникативные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы умения **общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Для всех модулей обязательные предметные результаты:

- ☐ организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;
- ☐ соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;
- ☐ грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии с изучаемой технологией.

Предметные результаты освоения содержания модуля «Производство и технологии»

К концу обучения в 5 классе:

называть и характеризовать технологии;

называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы;

сравнивать и анализировать свойства материалов;

классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и другие методы;

использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты;

называть и характеризовать профессии.

К концу обучения в 6 классе:

называть и характеризовать машины и механизмы;

конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;
разрабатывать несложную технологическую, конструкторскую документацию для выполнения творческих проектных задач;

решать простые изобретательские, конструкторские и технологические задачи в процессе изготовления изделий из различных материалов;

предлагать варианты усовершенствования конструкций;

характеризовать предметы труда в различных видах материального производства;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития.

К концу обучения в 7 классе:

приводить примеры развития технологий;

приводить примеры эстетичных промышленных изделий;

называть и характеризовать народные промыслы и ремёсла России;

называть производства и производственные процессы;

называть современные и перспективные технологии;

оценивать области применения технологий, понимать их возможности и ограничения;

оценивать условия и риски применимости технологий с позиций экологических последствий;

выявлять экологические проблемы;

называть и характеризовать виды транспорта, оценивать перспективы развития;

характеризовать технологии на транспорте, транспортную логистику.

К концу обучения в 8 классе:

характеризовать общие принципы управления;

анализировать возможности и сферу применения современных технологий;

характеризовать технологии получения, преобразования и использования энергии;

называть и характеризовать биотехнологии, их применение;

характеризовать направления развития и особенности перспективных технологий;

предлагать предпринимательские идеи, обосновывать их решение;

определять проблему, анализировать потребности в продукте;

овладеть методами учебной, исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, проектирования, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий;

характеризовать мир профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованность на рынке труда

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Кол-во часов
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса.	Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка, техники безопасности	2
Культура питания (14 ч)			
3-4	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.	Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней.	2
5-6	Физиология питания. Овощи в питании.	Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Процесс пищеварения. Классификация овощей. Роль витаминов в обмене веществ. Определение доброкачественности овощей.	2
7-8	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Правила ТБ.	2
9-10	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения.	2

	яиц».	Технология приготовления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи.	
11-12	Приготовление блюд из овощей.	Правила ТБ. Виды овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. Назначение, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей.	2
13-14	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом.	2
15-16	Заготовка продуктов и способы их сохранения.	Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)			
17-18	Узелковый батик. Виды росписи по ткани.	Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления.	2
19-20	Материалы красители. Технология крашения.	Разновидности экологически чистых материалов и красителей. Подбор красителей и материалов, их зависимость. Технология выполнения изделия в технике «батик». Санитарно-гигиенические требования. ТБ.	2
21-22	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов	Технология приготовления раствора для окрашивания из натуральных компонентов. Способы складывания ткани и завязывания узелков для получения желаемого рисунка. Соблюдение правил техники безопасности	2
23-24	Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. Обработка края салфетки бахромой (метод продёргивания нити). ВТО. ТБ	2
25-26	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия.	Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, инструменты и приспособления. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону.	2
27-28	Технология изготовления выбранного изделия.	Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ.	2
29-30	Сборка и оформление изделия.	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготавливаемого изделия.	2
31-32	Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения».	Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определения сторон. ТБ.	2
33-34	Классификация древесины. Практическая работа «Определение пород древесины».	Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.	2
35-	Виды швейных машин.	История создания швейной машины. Основные	2

36	Устройство и принцип действия.	требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток)	
37-38	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек».	Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология машинных работ. ТБ.	2
39-40	Практическая работа «Виды машинных швов».	Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов. ТБ.	2
41-42	Упражнения на швейной машине. ВТО.	Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организация рабочего места. Требования к выполнению ВТО.	2
43-44	Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок».	Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение.	2
45-46	Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование.	Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ.	2
47-48	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков».	Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка).	2
49-50	Практическая работа «Обработка карманов. Соединение с фартуком».	Виды карманов. Последовательность обработки кармана (заметывание, застрачивание, заутюживание). Отделка и соединение кармана с фартуком. ТБ.	2
51-52	Практическая работа «Технология обработки боковых швов и нижнего срезов фартука».	Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука, швом в подгибку с закрытым срезом. Выполнение различных видов художественного оформления. Работа с утюгом. ТБ.	2
53-54	Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО.	Технология выполнения обработки пояса и способы его соединения с фартуком. Приемы ВТО. Элементы контроля: внешний вид, симметричность формы и расположение парных деталей, аккуратность обработки срезов, качественная влажно-тепловая обработка. ТБ.	2
Технологии ведения дома (4 ч)			
55-56	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни».	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	2
57-58	Уход за одеждой и обувью.	Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках.	2
Электротехнические работы (2 ч)			

59-60	Электромонтажные Работы.	Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.	2
Творческие проектные работы (6 ч)			
61-62	Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап.	Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с понятием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебного проекта.	2
63-64	Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута.	Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Разработка технологического маршрута и его поэтапное выполнение. Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров.	2
65-66	Реклама и защита проекта.	Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представляемого проекта.	2
Дизайн пришкольного участка (4 ч)			
67-68	Создание микро-ландшафта. Выполнение эскиза. Цветочные культуры для клумб.	Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, переносных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Выполнение эскиза миниатюрного сада.	2

6 класс

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Количество часов
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований.	2
Культура питания (12 ч)			
3-4	Физиология питания. Практическая работа «Определение суточной потребности».	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.	2
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинарных работ.	1
6	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обработке рыбы. Технология разделки и приготовления блюд из рыбы.	1
7-8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Составление	Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология	2

	технологической карты приготовления блюда из круп».	приготовления блюда «Макароны с сыром».	
9-10	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа Экономическое обоснование «Расчет себестоимости блюда».	Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компота, киселей разной консистенции.	2
11-12	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Расчет количества и состава продуктов для похода».	Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарной безопасности и гигиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Приготовление пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.	2
13-14	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка трав и специй».	Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при сушке. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология сушки укропа.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)			
15-16	Лоскутное шитье. Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изготовление схемы лоскутного блока».	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений.	2
17-20	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье. Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки».	Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов. Представление о композиционном и цветовом решении изделия; научить изготавливать и пользоваться шаблонами для раскроя элементов орнамента.	4
21-22	Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос» Пр. раб. «Разработка схемы».	Технологическая последовательность изготовления изделия. Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка.	2
23-24	Оформление и защита готового изделия.	Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия.	2
25-26	Использование вторичного сырья в быту. Разработка эскиза изделия.	Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Разработка эскиза цветов и пластмассовых изделий.	2
27-28	Технология изготовления выбранного изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты».	Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия.	2
29-30	Практическая работа «Изготовление изделия».	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием.	2
31-32	Художественное оформление. Защита творческого проекта.	Актуальность выполненного изделия. Художественное оформление, защита творческого проекта.	2
33-34	Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения».	Натуральные волокна животного происхождения (шерсть, шелк, пух). Получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	2
35-36	Пиломатериалы. Древесные материалы. Практическая работа	Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов.	2

	«Определение пороков древесины	Свойства древесины.	
37-38	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки. Практическая работа «Установка машинной иглы».	Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. ТБ при выполнении работ.	2
39-40	Машинные швы. Классификация краевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов краевых швов».	Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.	2
41-42	Уход за швейной машиной. Отработка строчки. Виды передач.	Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при чистке и смазке. Виды передач, зубчатые передачи. Условные и графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схемы. Правила ТБ.	2
Творческие проектные работы (10 ч)			
43-44	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Разработка банка идей».	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта.	2
45-46	Техники выполнения изделий. Практическая работа «Эскиз изделия».	Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для эскиза изделия.	2
47-48	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки.	Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия.	2
49-50	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.	2
51-52	Защита проекта.	Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов.	2
Технологии ведения дома (4 ч)			
53-54	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера».	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера.	2
55-56	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплатки ручным способом».	Современные средства ухода за бельевыми изделиями, и одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на ярлыках. Правила хранения, чистки, сушки обуви. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными швами.	2
Электротехнические работы (4 ч)			
57-58	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними.	Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.	2
59-60	Практическая работа «Подключение проводов к вилке».	Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. Организация рабочего места, подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	2
Дизайн пришкольного участка (10 ч)			

61-62	Почва на пришкольном Участке и в регионе. ТБ.	Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке.	2
63-64	Типы почв. Понятие о плодородии почвы.	Понятие о плодородии почвы. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Типы почв.	2
65-66	Технология выращивания Цветочно-декоративных культур. Практическая работа «Эскиз цветочно-декоративной клумбы».	Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур. Способы размножения многолетних цветочных растений.	2
67	Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ.	Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений.	1
68	Технология выращивания выбранных культур. Практическая работа «Изготовление макета цветочной клумбы».	Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий, рыхление.	1

7 класс

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Количество часов
1-2	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ.	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	2
Культура питания (12 ч)			
3-4	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов».	Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях.	2
5-7	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление из соленого теста».	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецептура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских.	3
8-10	Изделия из соленого теста. Практическая работа «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий».	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления соленого теста.	3
11-12	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Технологии окраски соленого теста».	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	2
13-14	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Основные приемы лепки из соленого теста».	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформ-	2

		ление готовых изделий. ТБ.	
15-16	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка фруктов».	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях. Оборудование и инвентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила сушки.	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)			
17-18	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика.	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза.	2
19-20	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу».	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу.	2
21-22	Практическая работа «Изготовление изделия».	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов.	2
23-24	Оформление готового изделия.	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.	2
25-26	История развития техники плетения из тесьмы. Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов».	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	2
27-28	Технология выполнения изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты».	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения.	2
29-30	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы.	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия.	2
31-32	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта.	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.	2
33-34	Химические волокна. Практическая работа «Определение вида ткани».	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие).	2
35-36	Характеристика тканей по назначению. Практическая работа «Составление коллекции тканей по назначению».	Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой.	2
37-38	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов.	Виды, свойства и назначение сталей. Основные приемы термообработки.	2
39-40	Швейная машина и приспособления к ней.	Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.	2
41-42	Схемы механических устройств. Прочтение схем.	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.	2
Технологии ведения дома (4 ч)			
43-44	Экология жилища. Фильтрация воды.	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.	2
45-46	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа	Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере	2

	«Подбор и посадка растений».	ре квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий.	
Электротехнические работы (6 ч)			
47-48	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов».	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ.	2
49-50	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства.	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики.	2
51-52	Электроприборы, человек и окружающая среда.	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.	2
Творческие проектные работы (10 ч)			
53-54	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера».	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ.	2
55-56	Технология выполнения изделия.	Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	2
57-58	Практическая работа «Изготовление изделия»	Последовательность выполнения изделия. ВТО. Техника безопасности при работе с утюгом. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.	2
59-60	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта.	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта.	2
61-62	Защита творческого проекта.	Презентация готового изделия, защита проекта.	
Дизайн пришкольного участка (8 ч)			
63-64	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ.	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений.	2
65-66	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки.	Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки.	2
67	Защита растений от неблагоприятных факторов.	Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.	1
68	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов.	Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее.	1

8 класс

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Количество часов
1	Вводное занятие	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Первичный инструктаж по охране труда.	1
Технология ведения дома (7 ч)			
2	Введение в домашнюю экономику.	Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства.	1

3	Расходы семьи и их планирование.	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки.	1
4	Личный бюджет школьника.	Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника.	1
5	Бюджет семьи. Проверочная работа.	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения.	1
6	Анализ потребительских качеств товаров и услуг.	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, реклама.	1
7	Права потребителя и их защита.	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ.	1
8	Экономика приусадебного участка практическая работа «Расчет доходов от приусадебного участка».	Прибыль и расходы от домашнего хозяйства. Расчет стоимости продукции садового участка.	1

Электротехнические работы (3ч)

9	Электричество в нашем доме.	Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Типы гальванических элементов. Изображение источников получения и потребления электрической энергии на схемах. Простейшие электрические схемы.	1
10	Общие сведения об электротехнических устройствах.	Способы определения места скрытой электропроводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.	1
11	Электрические источники света.	Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ.	1

Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

12	Сферы профессиональной деятельности человека.	Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек - знаковая система», «человек - художественный образ».	1
13	Современное производство и профессиональное образование.	Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования. Понятие о специальности и квалификации работника.	1
14	Сферы и отрасли современного производства.	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия.	1
15	Понятие о профессии. Оплата труда.	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры.	1
16	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями».	Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.	1
17	Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации.	Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессионального образования и трудоустройства.	1

		Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (5ч)			
18	Декорирование в стиле «декупаж».	Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом процессе.	1
19	Технология декорирования изделия.	Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ.	1
20	Поэтапное изготовление изделия.	Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии.	1
21	Окончательная обработка изделия.	Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации.	1
22	Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани сложных структур».	Классификация химических волокон. Способы получения. Промышленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани.	1
Творческие проектные работы (9 ч)			
23	Технология проектирования и создания материальных объектов Практическая работа « Лист планирования содержания проекта».	Творческий проект и его основные элементы. Техническая документация. Алгоритм выполнения проекта.	1
24	Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа «Банк идей».	Выбор темы и постановка цели, обоснование проекта анализ предложений «Банк идей проектов» метод «Мозгового штурма».	1
25	Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа « Поиск информации».	Поиск информации, работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой.	1
26	Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа «Составление сценария презентации».	Исследование проекта. Анализ проектной деятельности. Содержание презентации.	1
27	Творческие проектные работы. Практическая работа «Разработка дизайнерской задачи».	Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям.	1
28	Оформление творческого проекта с использованием ИКТ.	Подбор материалов. Разработка презентации. Оформление презентации.	1
29	Практическая работа «Работа над проектом».	Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда.	1
30	Экономическое и экологическое обоснование проекта.	Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы.	1
31	Защита проекта.	Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности.	1
Дизайн пришкольного участка (4 ч)			
32	Дизайн пришкольного участка.	Основные теоретические сведения о способах обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры).	1
33	Стили садово-паркового искусства. Особенности ландшафтного стиля.	Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов. Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка.	1
34	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка».	Особенности фито дизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке.	1

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813660

Владелец Кондратьева Ирина Николаевна

Действителен с 30.03.2023 по 29.03.2024