

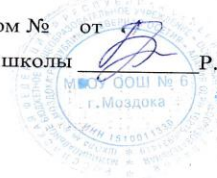
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
основная общеобразовательная школа № 6 г. Моздока
Республики Северная Осетия - Алания

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УВР  Е.В.Дрямова

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом № от 
Директор школы Р.В.Будайчиева



Рабочая программа по технологии
основного общего образования базовый уровень
для обучающихся 5-9 классов МБОУ ООШ № 6
г.Моздока РСО - Алания
на 2021-2022 учебный год

ФИО - Абрекова К.И.
Должность – учитель

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2010 г. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. В.Д. Симоненко - 2011 г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

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 лично 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.

Количество часов

№ п/п	Кол. часов	Практических работ	Самостоятельных работ	Контрольных работ	Класс
1.	70	14	5	4	5
2.	70	32	5	4	6
3.	70	29	5	4	7
4.	70	38	5	4	8

Основное содержание программы

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы

Теоретические сведения: Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения: Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

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

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Лабораторно-практические и практические работы. Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Лабораторно-практические и практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение подготовительных работ для выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы: Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

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

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

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

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

Тема: Художественные ремесла

Теоретические сведения. Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

Лабораторно-практические и практические работы:

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

Раздел Кулинария

Тема: Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема: Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема: Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Тема: Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

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 (соление, 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.

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.

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, солёное). 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 суше. 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»

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 Швейная 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»

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»

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, рассадка, 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 условий для выращивания овощных культур»

«Исследование экологических условий для выращивания овощных культур»

«Исследование биологических условий 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.

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 (соление, 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 длины 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, настрочной, 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.

8-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 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

Элементы домашней экономики (14 ч)

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 (6 час)

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 (4 час.)

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 (12 ЧАС)

Сферы современного производства и их составляющие (8 час)

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 (4 часа)

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 (2 ч)

Электротехнические устройства (2 ч)

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 (8 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 (10 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

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС

Дата проведения		П/П	Наименование раздела программы	Тема урока	Колич. час.	Тип урока (форма и вид дея-сти обучающихся, форма занятий)	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	факт						
		1	С/труд	Вводное занятие. Содержание и задачи предмета, необходимые материалы и инструменты. Техника безопасности.		Урок «открытия» нового знания»	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии
		2		С\Х труд (осенние работы) Растениеводство, как одна из отраслей с\х, занимающей возделыванием различных с\х культур и повышением их урожайности.		Урок «открытия» нового знания»	Введение в курс растениеводство.
		3		Агротехника растений с учетом их биологических особенностей и почвено-климатических условий. Почва. Состав почвы.		Практическая№1	Инструктаж по ТБ
		4		Цветочно-декоративные растения на школьном		Практическая№1	Инструктаж по ТБ Инструктаж по ТБ

				участке. Многолетники Сбор семян цветочно- декоративных растений. Техника безопасности.			
		5		Сбор семян. Уборка территории. Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Практиче- ская№1	Инструктаж по ТБ
		6		Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Практиче- ская№1	Инструктаж по ТБ
		7		Удаление растительных остатков с участка. Тех- ника безопасности.			Инструктаж по ТБ
		8		Техника безопасности. Осенняя обработка поч- вы с внесением удобре- ний		Практиче- ская№1	Инструктаж по ТБ

Дата проведения		п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	факт							
		9-10	Вводное занятие	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и зада-	2	Беседа	Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка, техники безопасности	Знать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. Уметь соблюдать правила ТБ
Кулинария (14 ч)								
		11-	Санитария и гигиена	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни	2	Усвоение новых знаний	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	Знать безопасные приемы работы, способы оказания первой помощи. Уметь соблюдать правила санитарии и гигиены в быту
		13-	Физиология питания	Физиология питания. Овощи в питании	2	Комбинированный	Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	Знать общие сведения о роли витаминов в обмене веществ.

							Процесс пищеварения. Классификация овощей. Роль витаминов в обмене веществ. Определение доброкачественности овощей	Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах
		15-16	Технология приготовления пищи	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	2	Усвоение новых знаний	Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Правила ТБ	Знать виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. Уметь нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ
		17-18	Технология приготовления пищи	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц»	2	Комбинированный	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приготовления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи	Знать способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы хранения. Уметь определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ
2четв.		19-20	Технология приготовления пищи	Приготовление блюд из овощей	2	Комбинированный	Правила ТБ. Виды овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. Назначение, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей	Знать пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей

		21-22	Сервировка стола	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	Комбинированный	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом	Знать правила этикета. Уметь складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами
		23-24	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов и способы их хранения	2	Беседа, сообщение	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	Знать роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения. Уметь закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи
		25-26	Руководиле. Художественные ремесла	Узелковый батик. Виды росписи по ткани	2	Усвоение новых знаний	Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления	Знать особенности выполнения узелкового батика. Уметь подбирать инструменты и приспособления для росписи узелкового батика
		27-28	Руководиле.	Материалы и красители.	2	Комбинированный	Разновидности экологически чистых материалов и красителей -	Знать правила ТБ, технологию

			Художественные ремёсла	Технология крашения			. Подбор красителей и материалов, их зависимость. Технология выполнения изделия в технике «батик». Санитарно-гигиенические требования. ТБ	выполнения узел кового батика. Уметь применять технологию выполнения узелкового батика
		29-	Руководение. Художественные ремёсла	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов	2	Практикум	Технология приготовления раствора для окрашивания из натуральных компонентов. Способы складывания ткани и завязывания узелков для получения желаемого рисунка. Соблюдение правил техники безопасности	Знать технологию приготовления раствора из натуральных компонентов. Уметь формировать ткань для получения рисунка
		31-32	Руководение. Художественные ремёсла	Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	2	Усвоение новых знаний	Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. Обработка края салфетки бахромой (метод подёргивания нити). ВТО. ТБ	Знать правила ТБ. Уметь понимать красоту и выполнять её своими руками
		33-34	Создание изделия из подделочных материалов	Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зарисовка изделия	2	Усвоение новых знаний	Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно гигиенические требования, инструменты и приспособления. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону	Уметь различать виды пластмасс, подбирать их по назначению; обосновывать функциональные качества изготовления изделия

		35-36	Создание изделий из поделочных материалов	Технология изготовления выбранного изделия	2	Комбинированный	Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ	Знать правила ТБ. Уметь использовать приемы работы с пластмассой и дополнительными материалами
		37-38	Создание изделий из поделочных материалов	Сборка и оформление изделия	2	Практикум	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	Знать способы соединения и оформления изделия. Уметь контролировать последовательность сборки деталей изделия
		39-40	Элементы материаловедения 3ч.	Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняного переплетения»	2	Усвоение новых знаний	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	Знать классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка. Уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий
		41-42	Элементы материаловедения	Классификация древесины	2		Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.	Знать классификацию пиломатериалов, свойства древесины. Уметь определять вид древе-

			ния	Практиче- ская работа «Опреде- ление по- род древе- сины»				сины по внешнему виду
--	--	--	-----	--	--	--	--	-----------------------

		43-44	Элементы машиноведения	Виды швейных машин. Устройство и принцип действия	2	Усвоение новых знаний	История создания швейной машины. Основные требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток)	Знать правила ТБ, устройство отдельных узлов швейных машин Уметь различать виды машин по назначению
		45-46	Элементы машиноведения	Подготовка машины к работе. Практическая работа «Выполнение машинных строчек»	2	Комбинированный	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	Знать правила подготовки швейной машины к работе, ТБ. Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку
		47-48	Элементы машиноведения	Практическая работа «Виды машинных швов»	2	Комбинированный	Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов. ТБ	Знать последовательность выполнения машинной строчки. Уметь выполнять машинные швы и читать обозначения
		49-50	Элементы машиноведения	Упражнения на швейной машине. ВТО	2	Комбинированный	Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организация рабочего места. Требования к выполнению ВТО	Знать терминологию ВТО. Уметь организовать рабочее место и выполнять краевые швы
		51-52	Конструирование и	Классификация одежды.	2	Усвоение новых	Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляемые	Знать правила снятия мерок.

			моделирование рабочей одежды	Практическая работа «Снятие мерок»		знаний	к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение	Уметь записывать измерения мерок
		53-54	Конструирование и моделирование рабочей одежды	Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование	2	Комбинированный	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	Знать несложные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ
		55-56	Технология изготовления рабочей одежды	Ручные работы. Практическая работа «Выполнение прямых стежков»	2	Комбинированный	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)	Знать терминологию и технологию выполнения швейных операций. Уметь выполнять ручные стежки

		57-58	Технологии ведения дома	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера кухни»		Усвоение новых знаний	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	Знать способы отделки интерьера. Уметь чистить посуду; поддерживать чистоту в жилых помещениях; размещать оборудование кухни; создавать интерьер кухни
--	--	--------------	-------------------------	---	--	-----------------------	--	---

		59-60	Технологии ведения дома	Уход за одеждой и обувью	2	Лабораторно-практическая работа	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	Знать способы удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. Уметь применять на практике полученные знания по теме
Электротехнические работы (2 ч)								
		61-62	Электротехнические работы	Электромонтажные работы	2	Усвоение новых знаний	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	Знать правила безопасной работы. Уметь организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ
Творческие проектные работы (4 ч)								
		63	Творческие проектные работы	Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап	2	Усвоение новых знаний	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	Знать этапы и требования к выполнению творческого проекта. Уметь обосновывать выбор проектируемого изделия

		64	Творческие проектные работы	Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута.	2	Комбинированный	Поиск возможных вариантов в выборе техники выполнения. Разработка технологического маршрута и его поэтапное выполнение. Анализ моделей из банка объектов для творческих	Знать выбранную технику выполнения. Уметь выполнять её с учетом технологических требований
		65-66	Творческие проектные работы	Реклама и защита проекта	2	Комбинированный	Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступление обучающихся с обоснованием представ-	Знать критерии защиты проекта. Уметь разработать рекламный проспект, оценить выполненную работу и защитить её
Дизайн пришкольного участка (4 ч)								
		67-68	Дизайн пришкольного участка	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза	2	Комбинированный	Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, переносных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Выполнение эскиза миниатюрного сада	Знать основные понятия ландшафта. Уметь выполнить эскиз задуманного ландшафта
		69-70	Дизайн пришкольного участка	Цветочные культуры для клумб	2	Комбинированный	Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений	Знать пропорциональную и композиционную зависимость растений Уметь подбирать цветочные культуры для клумбы

КАЛЕНДАРНО ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 КЛАСС

Дата проведения		П/П	Наименование раздела программы	Тема урока	Колич. час.	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	факт					
		1	С/труд	Осенний с\х труд. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	1	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии
		2		С\Х труд (осенние работы) Растениеводство, как одна из отраслей с\х, занимающей возделыванием различных с\х культур и повышением их урожайности.	1	Введение в курс растениеводства.
		3		Основные направления в растениеводстве: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство	1	Основные направления растениеводства, профессии связанные с выращиванием овощей и цветов, направления растениеводства в регионе, на учебно-опытном участке. Знать основные направления растениеводства
		4		Цветочно-декоративные растения на школьном участке. Многолетники Сбор семян цветочно-декоративных растений. Техника безопасности.	1	Сбор семян, подзимний посев семян, посадка луковиц тюльпанов, нарциссов. Знать виды цветочно-декоративных культур. Уметь осуществлять сбор семян и подзимний посев. Инструктаж по ТБ

		5		Сбор семян. Уборка территории. Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Инструктаж по ТБ
		6		Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Инструктаж по ТБ
		7		Удаление растительных остатков с участка. Техника безопасности.		Инструктаж по ТБ
		8		Техника безопасности. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений		Инструктаж по ТБ

Дата проведения		п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	фактически							
		9-10	Вводное занятие	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2		Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно гигиенических требований	Знать правила ТБ. Уметь соблюдать правила ТБ
Культура питания (12 ч)								
		11-12	Физиология питания	Физиология питания.	2	Комбинирован-	Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности ор-	Знать значение питания для человека, роль и значение минеральных солей. Уметь работать с таблицами по составу и количеству минеральных со-

			ния	Практическая работа «Определение суточной потребности»		ный	ганиз ма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная потребность в солях. Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах	лей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей
		13	Технология приготовления пищи -	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	1	Комбинированный	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.	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно гигиенические требования к помещению кухни. Уметь определять качество молока -

	14	Технология приготовления пищи	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1	Комбинированный	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	Знать пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. Уметь понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения
	15-16	Технология приготовления пищи	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из круп»	2	Комбинированный	Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром»	Знать технологию приготовления блюда. Уметь приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
	17-18 2ч.	Технология Приготовление	Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практиче-	2	Комбинированный	Значение изделий из теста в питании человека. Первичная обработка муки, виды теста, изделия из него. Способы приготовления теста для блинов,	Знать технологию выпечки блинчиков и приготовления компота. Уметь приготавливать блюда

			<p>ния пищи</p>	<p>ская работа Экономическое обоснование «Расчет себе- стоимости блюда»</p>			<p>оладий и блинчиков. Технология выпечки. Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала, технология приго- товления компота, киселей раз- ной консистенции</p>	<p>из жидкого теста, а также слад- ких напитков (компота, киселе- ля)</p>
--	--	--	---------------------	---	--	--	--	---

		19-20	Технология приготовления пищи	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа « Расчет количества и состава продуктов для похода »	2	Комбинированный	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	Знать расчет количества и состава продуктов для похода и условия их сохранения. Уметь соблюдать правила гигиены, санитарии, пожарной безопасности; обеззараживать воду из природных источников; освоить технологию приготовления обеда в походных условиях
		21-22	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка трав и специй»	2	Комбинированный	Значение заготовки овощей и фруктов на зиму. Процессы, происходящие при сушке. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология сушки укропа	Знать способы заготовки продуктов на зиму. Уметь заготавливать специи способом сушки
		23-24	Художественные ремёсла	Лоскутное шитье Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изгот. схемы лоскут. блока»	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений.	Знать основу лоскутной техники. Уметь подбирать ткань по цвету, текстуре.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		25-26	Художественные ремёсла	Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки»	4	Комбинированный. Практикум	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	Знать основы композиции; гамму красок. Уметь выполнять эскиз с учетом композиционного решения; работать с шаблоном
		27-28	Художественные ремёсла	Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос» Прак. раб. «Разработка схемы»	2	Практикум	Технологическая последовательность изготовления изделия. Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка.	Знать технологическую последовательность изготовления изделия. Уметь изготовить изделие в технике «из отдельных полос»

		29-30	Художественные ремёсла	Оформление и защита готового изделия	2	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия	Знать способы оформления изделия. Уметь рекламировать и защищать готовое изделие
--	--	-------	------------------------	--------------------------------------	---	-----------------	--	---

		34-35	Художественные ремёсла	Технология изготовления выбранного изделия Пр. работа. Разработка технологической карты	2	Комбинированный	Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия	Знать технологию выбранного изделия с соблюдением правил ТБ. Уметь работать с пластмассой и дополнительными материалами
		36-37	Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Практическое применение	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь выполнять пооперационный контроль
		38-39	Художественные ремёсла	Художественное оформление. Защита творческого проекта	2	Обобщение и систематизация	Актуальность выполненного изделия. Художественное оформление, защита творческого проекта	Знать правила художественного оформления. Уметь защищать творческий проект

		40-41	Элементы материаловедения	Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения»	2	Лабораторно-практическая работа	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	Знать способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства натуральных волокон. Уметь выполнять саржевое и атласное переплетения
--	--	-------	---------------------------	--	---	---------------------------------	--	--

		42-43	Элементы материаловедения	Пиломатериалы Древесные материалы Пр. работа «Определение пороков древесины»	2	Лабораторно-практическая работа	Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.	Знать свойства древесины технологию производства пиломатериалов Уметь определять пороки древесины.
		44-45	Элементы машиноведения	Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки .Пр. работа «Установка машинной иглы»	2	Комбинированный	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	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; Уметь регулировать качество машинной строчки; соблюдать правила ТБ. определять неполадки
		46-47	Элементы машиноведения	Машинные швы. Классификация краевых швов. Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов»	2	Комбинированный	Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.	Знать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины; Уметь выполнять краевые швы, рисовать схемы краевых швов, выполнять ВТО
			Элементы маши-	Уход за швейной машиной.	2	Комбинирован-	Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые при	Знать условные обозначения на кинематических схемах зубчатых

			нове- дения	Отработка строчки. Виды передач		ный	чистке и смазке. Виды передач, зубчатые передачи. Условные и графические обозначения на ки- нематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схемы. Правила ТБ	передач. Уметь ухаживать за швейной машиной; чи- тать кинематическую схему; соблюдать пра- вила ТБ
--	--	--	----------------	---------------------------------------	--	-----	--	--

Творческие проектные работы (10 ч)								
		50-51	Творческие проектные работы	Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Разработка банка идей»	2	Усвоение новых знаний	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	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать идеи и варианты, анализировать и выбирать согласно требованиям приемлемый вариант
		52-53	Творческие проектные работы	Техники выполнения изделий «Практическая работа» «Эскиз изделия»	2	Комбинированный	Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовления изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта	Знать последовательность изготовления изделия. Уметь правильно подбирать соответствующие материалы, инструменты, осуществлять дизайн-анализ изделия
		54-55	Творческие проектные работы	Изготовление изделия. Перечень критериев оценки	2	Практикум	Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия	Знать эргонометрические требования. Уметь последовательно выполнять изделие с закреплением ТБ
		56-57	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование проекта	2	Комбинированный	Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов	Знать роль экологического обоснования проекта. Уметь рассчитывать себестоимость изделия, подбирать, проводить заключительную отделку изделия
		58-59	Творческие проектные работы	Защита проекта	2	Защита проекта	Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов	Знать правила защиты проекта. Уметь обосновывать необходимость предлагаемого проекта

Технологии ведения дома (4 ч)							
		60-61	Технологии ведения дома	Эстетика и экология жилища. Практическая работа «Эскиз интерьера»	2	Комбинированный	<p>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</p> <p>Знать экологические требования к жилищу. Уметь определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс</p>
		62-63	Технологии ведения дома	Уход за одеждой и обувью. Практическая работа «Наложение заплата ручным способом»	2	Комбинированный	<p>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 заплатами</p> <p>Знать способы ухода за обувью. Уметь проводить ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы</p>
Электротехнические работы (2ч)							

		64-65	Электротехнические работы	Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	Комбинированный	Общие понятия об электрическом токе; виды источников тока и потребителей электро энергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные	Знать правила электробезопасности. Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током; соблюдать правила ТБ.
--	--	-------	---------------------------	---	-----------------	--	--

Дизайн пришкольного участка (5 ч)							
		66-67	Дизайн пришкольного участка	Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	2	Ознакомление с новым материалом	<p>Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства. Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке</p> <p>Знать вид почвы на пришкольном участке; правила ТБ. Уметь применять правила ТБ при работе на пришкольном участке</p>
		68-69	Дизайн пришкольного участка	Типы почв. Понятие о плодородии почвы	2	Формирование новых умений	<p>Понятие о плодородии почвы. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Типы почв</p> <p>Знать типы почв, плодородие почвы. Уметь применять средства защиты от эрозии почвы</p>

7 КЛАСС

Дата проведения		№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	факт							
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		9-10	Вводное занятие	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	Беседа	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Знать санитарно гигиенические требования при работе в школьных мастерских
Культура питания (12 ч)								
		11-12	ФИЗИОЛОГИЯ питания	Физиология питания. Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов»	2	Комбинированный	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	Знать воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам
		13-14	Технология приготовления Пищи	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художественное оформление из соленого теста»	3	Комбинированный	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное). Рецепттура и технология приготовления теста. Эскизы художественного оформления кондитерских изделий	Знать состав различных видов теста;отличительные особенности в рецептуре слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку

		15-16	Технология приготовления пищи	Изделия из соленого теста. Практическая работа «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»	3	Комбинированный	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления соленого теста.	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда
--	--	-------	-------------------------------	--	---	-----------------	---	---

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		17-18	Технология приготовления пищи	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Технологии окраски соленого теста»	2	Комбинированный	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления . ТБ	Знать способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. Уметь готовить праздничный пирог
		19-20	Технология приготовления пищи	Изделия из песочного теста. Практическая работа «Основные приемы лепки из соленого теста»	2	Комбинированный	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление готовых изделий. ТБ	Знать способы приготовления песочного теста. Уметь оформить изделие из песочного теста
		21-22	Заготовка продуктов	Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка фруктов»	2	Комбинированный	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях. Оборудование и инвентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила сушки плодов	Знать способы приготовления сушеных фруктов. Уметь соблюдать технику безопасности при работе
		23-24	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия. Уметь выбирать материалы и фурнитуру для проектного изделия

		25-26	Рукоделие. Художественные ремёсла	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	2	Комбинированный	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	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь переводить рисунок на фольгу
--	--	-------	--------------------------------------	---	---	-----------------	---	--

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		27-28	Рукоделие. Художественные ремёсла	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Практикум	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов	Знать композиционный характер составляющих рисунка. Уметь использовать природный материал
		29-30	Рукоделие. Художественные ремёсла	Оформление готового изделия	2	Комбинированный	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда	Знать способы оформления изделия. Уметь ухаживать за готовым изделием
		31-32	Рукоделие. Художественные ремёсла	История развития техники плетения из тесьмы Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»	2	Усвоение новых знаний	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	Знать историю техники плетения тесьмой. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы
		33-34	Рукоделие. Художественные ремёсла	Технология выполнения изделия Практическая работа «Разработка технологической карты»	2	Комбинированный	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь составлять и читать схему плетения

		35-36	Рукоделие. Художественные ремёсла	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы	2	Практикум	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия
--	--	-------	--------------------------------------	---	---	-----------	--	--

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		37-38	Рукоделие. Художественные ремёсла	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта	2	Комбинированный	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	Знать правила подбора фурнитуры в соответствии с Назначением. Уметь определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении
		39-40 3ч.	Элементы Материаловедения	Химические волокна. Практическая работа «Определение вида ткани»	2	Лабораторная работа	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие).	Знать классификацию и символику волокон. Уметь определять вид волокон по внешнему виду,
		41-42	Элементы Материаловедения	Характеристика тканей по назначению <i>Практические работы.</i> Составление коллекции тканей по назначению	2	Лабораторная работа	Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой	Знать переплетения тканей Уметь определять переплетение, вид ткани с учетом ухода за ней
		43-44	Элементы Материаловедения	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	2	Комбинированный	Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.	Знать свойства сталей Уметь определять по внешнему виду закаленную сталь

45-46

Элементы
машинове-
дения

Швейная машина
и приспособления
к ней

2

Комби-
ниро-
ванный

Универсальные и специаль-
ные швейные машины.
Отличие бытовой от уни-
версальной. Устройство ка-
чающегося челнока. При-
способления и их примене-
ние в швейной машине

Знать устройство и
назначение приспособ-
лений к швейной ма-
шине.
Уметь определять при-
способления по назна-
чению

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		47-48	Элементы машиноведения	Схемы механических устройств. Прочтение схем	2	Комбинированный	Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах	Знать типы механических устройств, их схематическое обозначение. Уметь читать условные обозначения элементов на схеме
		Технологии ведения дома						(4 ч)
		49-50	Эстетика и экология жилища	Экология жилища. Фильтрация воды	2	Комбинированный	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	Знать разновидности современных приборов для создания микроклимата в доме. Уметь пользоваться приборами

		51-52	Эстетика и экология жилища	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка растений»	2	Комбинированный	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	Знать влияние комнатных растений на микроклимат в жилище. Уметь ухаживать за комнатными растениями
--	--	-------	----------------------------	--	---	-----------------	--	---

		1	2	3	4	5	6	7
		Электротехнические работы (6 ч)						
		53-54	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроосветительные приборы. Практическая работа «Подбор бытовых приборов»	2	Комбинированный	Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ	Знать пути экономии электрической энергии. Уметь пользоваться электроосветительными приборами
		55-56	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2	Комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики	Знать основные виды автоматических устройств. Уметь читать простейшие схемы
		57-58	Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электроприборы, человек и окружающая среда	2	Комбинированный	Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности	Знать правила безопасного поведения. Уметь применять средства защиты от воздействия электроприборов

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
Творческие проектные работы (10 ч)								
		59-60	Творческие проектные работы	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2	Комбинированный	Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ	Знать правила выполнения и оформления проекта. Уметь разрабатывать дизайнерскую задачу, проводить анализ
		61-62	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	Комбинированный	Расчет стоимости изделия. Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта	Знать основные технологические понятия. Уметь рассчитывать стоимость изделия; проводить самоанализ
		63- 64	Творческие проектные работы	Защита творческого проекта	2	Защита	Презентация готового изделия, защита проекта	Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия; провести презентацию изделия

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
							Дизайн пришкольного участка (6 ч)	
		65-66	Дизайн пришкольного участка	Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	2	Комбинированный	Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений	Знать сущность составления плана, ассортимент растений Уметь составлять план благоустройства пришкольного участка.
		67-68	Дизайн пришкольного участка	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2	Комбинированный	Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки	Знать понятие сорта, агротехники культур и способы их выращивания. Уметь определять сроки посадки растений
		69-70	Дизайн пришкольного участка	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	.2	Контроль и коррекция знаний, умений	Тестирование и обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее	Знать о культуре труда на уроках технологии. Уметь составлять план трудовой деятельности

8 класс

Дата проведения		П/П	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол. час.	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)
план	факт						
		1	С/труд	Вводное занятие. Содержание и задачи предмета, необходимые материалы и инструменты. Техника безопасности.		Урок «открытия» нового знания»	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии
		2		С\Х труд (осенние работы) Растениеводство, как одна из отраслей с\х, занимающей возделыванием различных с\х культур и повышением их урожайности.		Урок «открытия» нового знания»	Введение в курс растениеводства.
		3		Агротехника растений с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий. Почва. Состав почвы.		Практическая №1	Инструктаж по ТБ
		4		Цветочно-декоративные		Практическая №1	Инструктаж по ТБ

				растения на школьном участке. Многолетники Сбор семян цветочно-декоративных растений. Техника безопасности.			Инструктаж по ТБ
		5		Сбор семян. Уборка территории. Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Практическая №1	Инструктаж по ТБ
		6		Обрезка многолетников. Обрезка кустов.		Практическая №1	Инструктаж по ТБ
		7		Удаление растительных остатков с участка. Техника безопасности.			Инструктаж по ТБ
		8		Техника безопасности. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений		Практическая №1	Инструктаж по ТБ

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 КЛАСС

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Дата	По плану
9		Вводное занятие	1	Урок-беседа	Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Первичный инструктаж по охране труда	Знать правила безопасной работы в кабинете технологии		

10	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Введение в домашнюю экономику	1	Урок – объяснение	Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства	Знать правила ведения домашнего хозяйства		
11	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Расходы семьи и их планирование	1	Усвоение новых знаний	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совершения покупки	Знать рациональное планирование расходов. Уметь определять возможности своего бюджета, виды расходов семьи		
12	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Личный бюджет школьника	1	Комбинированный	Роль членов семьи в формировании семейного бюджета Личный бюджет школьника	Знать рациональное планирование своих расходов. Уметь определять возможности своего бюджета, виды расходов школьника		

13	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Бюджет семьи. Проверочная работа	1	Комбинированный	Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт минимальной стоимости потребительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения	Знать доходную и расходную части бюджета семьи. Уметь читать штрих-код, этикетку продуктов; оценивать затраты на питание семьи на неделю; определять пути снижения затрат		
14	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	Комбинированный	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Качество товаров, их хранение, безопасность эксплуатации или употребления. Прибыль, патент, ли-	Знать основные источники информации о товарах. Уметь определять положительные и отрицательные потребительские качества вещей; анализировать сертификат соответствия на		
15	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Права потребителя и их защита	1	Усвоение новых знаний	Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потребительская корзина. Защита прав потребителя, сборники законов РФ	Знать права потребителей и способы их защиты. Уметь пользоваться сборниками законов РФ по защите прав потребителей		

16	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Экономика приусадебного участка практическая работа «Расчет доходов от приусадебного участка»	1	Усвоение новых знаний	Прибыль и расходы от домашнего хозяйства. Расчет стоимости продукции садового участка	Знать экономику приусадебного хозяйства Уметь рассчитывать доходы и расходы от приусадебного участка		
----	--	---	---	-----------------------	---	--	--	--

17	Электротехнические работы	Электричество в нашем доме	1	Введение новых знаний	Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Типы гальванических элементов. Изображение источников получения и потребления электрической энергии на схемах. Простейшие электрические схемы. Правила безопасности труда -			

18	Электротехнические работы	Общие сведения об электротехнических устройствах	1	Комбинированный	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			
19	Электротехнические работы	Электрические источники света	1	Комбинированный	Электроосветительные приборы. Лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) и люминесцентные лампы дневного света. Особенности эксплуатации ТБ			

20	Сферы современного производства и их составляющие	Сферы профессиональной деятельности человека	1	Урок-объяснение	Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ»	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - сферы современного производства; - разделение труда на производстве 		
21	Сферы современного производства и их составляющие	Современное производство и профессиональное образование	1	Урок-объяснение	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	<p>Иметь представление</p> <p>о факторах, влияющих на выбор пути профессионального образования и в дальнейшем на уровень оплаты труда.</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования; - сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии 		

22	Сферы производства и разделение труда	Сферы и отрасли современного производства	1	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Анализ структуры предприятия	Знать сферы современного производства. Уметь анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования		
----	---------------------------------------	---	---	-----------------	---	--	--	--

23	Сферы производства и разделение труда	Понятие о профессии. Оплата труда	1	Усвоение новых знаний	Понятие о профессии, специальности, квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана профессиональной карьеры	Знать о профессиональном делении работников. Уметь определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования или трудоустройства		
----	---------------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------	--	--	--	--

24	Пути получения профессионального образования	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями»	1	Комбинированный	Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования	Знать о роли профессии в жизни человека. Уметь находить источники информации о профессиональном образовании		
----	--	---	---	-----------------	--	---	--	--

25	Творческие проектные работы	Технология проектирования и создания материальных объектов Практическая работа «Лист планирования содержания проекта»	1	Комбинированный	Творческий проект и его основные элементы . Техническая документация. Алгоритм выполнения проекта.	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить лист планирования содержания и этапов выполнения творческого проекта		
26	Творческие проектные работы	Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа «Поиск информации»	1	Комбинированный	Поиск информации , работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой	Знать приемы работы с первоисточниками. Уметь конспектировать текст, обобщать информацию.		
27	Творческие проектные работы	Творческие проектные работы. Практическая работа «Разработка дизайнерской задачи»	1	Комбинированный	Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки дизайнерской задачи проекта. Выбор материалов по соответствующим критериям	Знать этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия. Уметь ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса		

28	Творческие проектные работы	Оформление творческого проекта с использованием ИКТ	1	Комбинированный	Подбор материалов. Разработка презентации. Оформление презентации,	Знать технологию проектируемого изделия. Уметь подбирать материалы и инструменты		
29	Творческие проектные работы	Практическая работа «Работа над проектом»	1	Практикум	Последовательность выполнения изделия. Значимость соблюдения требований безопасности труда	Знать последовательность создания презентации Уметь последовательно выполнять изделие		
30	Творческие проектные работы	Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	Комбинированный	Расчёт себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Значимость рекламы	Знать экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия. Уметь рассчитывать себестоимость изделия		
31	Творческие проектные работы	Защита проекта	1	Защита	Презентация готового изделия. Защита проекта. Распределение работы при коллективной деятельности	Знать формы защиты проекта и требования к ним. Уметь обосновать целесообразность предлагаемого изделия		
Дизайн пришкольного участка (4 ч)								
	Дизайн пришко-	Декоративное	1	Увочение	Основные теоретические сведения о способах	Знать элементы декоративного оформления		

32	льного участка	оформление участка		новых знаний	обустройства пришкольного участка. Элементы декоративного оформления участка (газоны, альпийские горки, цветочные бордюры)	пришкольного участка. Уметь использовать элементы декоративного оформления участка		
33	Дизайн пришкольного участка	Стили садово-паркового искусства	1	Усвоение новых знаний	Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для горки, бордюров и газонов	Знать основные стили садово-паркового искусства. Уметь подбирать растения для газонов		
34	Дизайн пришкольного участка	Особенности ландшафтного стиля	1	Усвоение новых знаний	Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришкольного участка	Знать основные особенности ландшафтного стиля. Уметь определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка		
35	Дизайн пришкольного участка	Практическая работа «Эскиз озеленения пришкольного участка»	1	Практикум	Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза размещения культур на пришкольном участке	Знать особенности фитодизайна. Уметь разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на пришкольном участке		

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.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
 - не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
 - допускает ошибки и неаккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания;

- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Материально-техническое обеспечение программы

Учебно-методическое обеспечение программы

Список литературы:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
6. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.
8. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6

9. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

Литература для учащихся:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

7. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

12. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Дополнительная литература для учащихся.

1. Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.
2. Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.
3. Симоненко В.Д. «Основы домашней экономики», Брянск НПК, 1995г
4. Симоненко В.Д. «Профессиональное самоопределение школьников», Брянск НПК, 1995г

Дополнительная литература для учителя:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
3. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
4. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
7. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
9. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.

