

Рабочая программа разработана на основе требований к планируемым результатам основной общеобразовательной программы основного общего образования МБОУ Табарсукская СОШ, реализующей ФГОС ООО. В программу включены планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета, тематическое планирование.

Авторская рабочая программа по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под . ред. В.Д. Симоненко - 2014 г.

Учебник: Технология. Обслуживающий труд 5,6,7,8 классы, труд 5,6,7, 8 классы. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2013 год.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

***личностные***

1. Познавательные интересы и активность при изучении предметного направления
2. Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

***метапредметные***

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Знания алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками

***предметные***

в сфере

 а) познавательной

1. Использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

2.   Распознавание  видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов программы

3. Владение формами деятельности, соответствующими культуре труда

б) мотивационной

1.  Оценивание своей способности и готовности к труду

2.  Осознание ответственности за качество результатов труда

3.  Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

4.  Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ

в) трудовой деятельности

1.  Планирование технологического процесса

2.  Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

3.  Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

4.  Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

г) физиолого-психологической деятельности

1.  Развитая моторика и координация рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

2.   Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

3.   Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

4.   Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

д) эстетической

1.   Основы дизайнерского проектирования изделия

2.    Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места е)коммуникативной

1.  Формирование рабочей группы для выполнения проекта

2.  Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

3.  Разработка вариантов рекламных образцов

**Основное содержание программы**

**5-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

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

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

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

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

 ***Основные теоретические сведения.*** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

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

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

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

***Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ***

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

***Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы.**

**Физиология питания (2 ч)**

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

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

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

***Прак­тические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

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

**Технология приготовления пищи (6 ч)**

**Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания.

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

Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы****.* Подбор посуды и ин­вентаря, нарезка продуктов. Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов

**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.

**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.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

***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 свежезамороженных 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 (26 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 выполнения машинных работ и ВТО.

***Практические работы****.*

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

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

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

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

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

**Конструирование и моделирование швейных изделий (4)**

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

***Практические работы****.* Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

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

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

**Технология изготовления швейных изделий (8)**

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

***Практические работы****.*

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»»

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

«Выполнение машинных швов применяемых для изготовления изделия (стачной, 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 распоровшихся швов.

***Практические работы****.* Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение работы на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся 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 личностно 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 эго 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 микроландшафтаТерра­сы,дорожки, переносные цветники, миниатюр­ные сады. Понятие о «Саде камней».

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

***Практические работы.*** Выполнение эскизапланировки пришкольного участка.

 Выполнение эскиза ландшафта

***Варианты объектов труда.*** Эскиз пришколь­ногоучастка.

 **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 микроэлементов.

***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***

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.

***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.

***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.

**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.

**Создание изделий из текстильных и поделочных**

 **материалов (26 ч)**

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

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

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

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

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

***Практические работы.***

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

***Варианты объектов труда.*** Ткань*.*

 **Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)**

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

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

***Варианты объектов труда.*** Пластмасса. Полиэтилен.

**Элементы материаловедения (4 ч)**

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

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

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

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

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

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

**Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)**

### *Основные теоретические сведения*

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

***Практические работы***

### Изучение пороков древесины.

### *Варианты объектов труда*

Образцы пород древесины с различными пороками.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

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

### *Основные теоретические сведения*

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

***Практические работы***

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

**Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)**

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

***Практические работы. «****Выполнение образцов краевых швов».*

### *Варианты объектов труда*

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

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

### *Основные теоретические сведения*

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

***Практические работы***

Чистка и смазка швейной машины

### *Варианты объектов труда*

Швейная машина. Схемы, таблицы.

**Творческие проектные работы (10ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно 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 эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

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

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

**Технология ведения дома (4 ч.)**

**Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

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

***Практические работы****.* Эскиз домашнего интерьера.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

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

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

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

**Электротехнические работы (4 ч)**

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

***Практические работы****.* Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда****.* Эл. Провода, вилка.

 **ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

 ***Практические работы.*** Тестирование

***Варианты объектов труда.*** Схемы, таблицы.

**7-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

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

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

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

**Культура питания**

**Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.*** Значение минеральных веществ в питании человека.

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

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

***Варианты объектов труда.*** Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал.

**Мучные изделия виды теста (9 ч)**

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

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. 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.

***Варианты объектов труда.* Рабочая тетрадь,** раздаточный дидактический материал.

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

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)**

*Рукоделие. Художественные ремесла* **(16 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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

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

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

***Практические работы*** «Перевод рисунка на фольгу»

« Изготовление изделия рифление на фольге»

***Варианты объектов труда.*** Фольга, картон, ручка.

**Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)**

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

***Практические работы*** «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

***Варианты объектов труда.*** Тесьма, шнур, нитки, ленточки

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

**Химические волокна и ткани из них (2ч)**

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

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

 ***Варианты объектов труда****.* Образцы тканей из химических волокон.

**Характеристика тканей по назначению (2ч)**

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

 ***Практические работы****.* Составление коллекции тканей по назначению.

Изготовление макетов сложных переплетений.

 ***Варианты объектов труда****.* Образцы различных тканей.

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

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

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

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

**Элементы машиноведения (4 ч)**

**Швейная машина и приспособления к ней (2ч)**

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

***Практические работы*** «Установка приспособлений»

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

 **Схемы механических устройств. Прочтение схем (2ч)**

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

***Практические работы*** Чтение схем

***Варианты объектов труда*** Шейная машина, таблицы, схемы

**Технология ведения дома ( 4 ч)**

**Эстетика и экология жилища**

**Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)**

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

***Практические работы*** «Определения уровня загрязненности воды»

***Варианты объектов труда*** Вода, фильтр.

**Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)**

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

***Практические работы*** «Подбор и посадка растений»

***Варианты объектов труда*** Рассада, почва,

**Электротехнические работы (6 ч)**

**Электроосвети­тельные приборы. (2 ч.)**

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

***Практические работы*** «Подбор бытовых приборов»

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

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

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

***Практические работы*** «Составление схем автоматики»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы.

**Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч )**

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

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

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Творческие проектные работы (10 ч)**

**Этапы творческого проекта**

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

***Основные теоретические сведения***

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

***Практические работы презентация***

«Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)**

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

***Практические работы презентация*** «Расчет себестоимости проекта»

***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы, учебник.

**Защита проекта(2 ч)**

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

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

**Дизайн пришкольного участка (6ч)**

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

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

**Практические работы** « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

 «Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

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

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

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

**Практические работы** « Составление графика посадки овощей »

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

**Защита растений от неблагоприятных факторов (2 ч)**

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

***Практические работы***

«Исследование климатических условии для выращивания овощных культур»

«Исследование экологических условии для выращивания овощных культур»

«Исследование биологических условии для выращивания овощных культур»

***Варианты объектов труда*** Почва, растения.

**Анализ формирования культуры труда. (2 ч)**

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

***Практические работы*** Тестирование

***Варианты объектов труда*** Схемы, таблицы.

**8-й КЛАСС**

**Вводное занятие (1 ч)**

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

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

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

**Технология ведения дома*(7 ч)***

***Элементы домашней экономики***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Анализ сертификата соответствия на купленный товар.

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

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

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

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

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

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

**Технология ремонта и отделки жилых помещений**

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

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

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

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

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

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

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

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

**Санитарно технические работы**

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

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

 **Современное производство и профессиональное образование (6 час)**

***Сферы современного производства и их составляющие***

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

Анализ структуры предприятия и профессионального деления работников.

***Пути получения профессионального образования***

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

**Электротехнические работы (3 ч)**

***Электротехнические устройства***

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

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

**Создание изделий из текстильных и поделочных**

**материалов (5 час)**

***Основные теоретические сведения*** Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент из­делий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом про­цессе Технология и отработка техники выполнения из­делия. Требования, предъявляемые к гото­вому изделию. ТБ Подготовка поверхно­сти, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии . Покрытие лаком готово­го изделия. Уход за из­делиями в процессе экс­плуатации

Классификация химиче­ских волокон. Способы получения. Промыш­ленное значение при из­готовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и круп­ноузорчатые переплете­ния нитей в тканях. Раз­мерные величины ткани

*Практические работы оформление домашних аксессуаров в силе «Декупаж»*

***Творческая, проектная деятельность (10час)***

*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.

**Дизайн пришкольного участка (6час)**

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

Основные стили садовопаркового 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»

Тематическое планирование 5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | тема | Кол-во часов |
| **1** | **Введение** | **2** |
|  1-2 | Вводное занятие. Инструк­таж по ТБ. Содержа­ние и зада­чи курса | 2 |
| **2** | **Кулинария** | **14** |
|  1-2 | Санитария и гигиена. Требова­ния к по­мещению кухни | 2 |
|  3-4 | Физиология питания. Овощи в питании | 2 |
|  5-6 | Технология приготов­ления бу­тербродов и горячих напитков | 2 |
|  7-8 | Блюда из яиц.Технология приго­товления блюд из яиц | 2 |
|  9-10 | Приготовление блюд из овощей | 2 |
|  11-12 | Сервировка стола. Правила поведения за столом | 2 |
|  13-14 | Заготовка продуктов и способы их сохра­нения | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 38** |  |
| **3** | **Рукоделие. Художест­венные ремёсла**  | **14** |
|  1-2 | Узелковый батик. Виды росписи по ткани | 2 |
|  3-4 | Материалы и красители. Технология крашения | 2 |
| 5-6 | Подготовка красителя.Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | 2 |
| 7-8 | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик» | 2 |
| 9-10 | Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. Зари­совка изде­лия | 2 |
| 11-12 | Технология изготовления выбранногоизделия | 2 |
| 13-14 | Сборка и оформление изделия | 2 |
| **4** | **Элементы материаловедения** | **4** |
| 1-2 | Классификация волокон. Практическая работа «Образец полотняно­го перепле­тения» | 2 |
| 3-4 | Классификация древесины. Практическая работа «Определение пород древесины» | 2 |
| **5** | **Элементы машиноведения** | **8** |
| 1-2 | Виды швейных машин.Устройство и принцип действия | 2 |
| 3-4 | Подготовка машины к работе.Практическая работа «Выполне­ние ма­шинных строчек» | 2 |
| 5-6 | Практическая работа «Виды ма­шинных швов» | 2 |
| 7-8 | Упражнения на швейной машине. ВТО | 2 |
| **6** | **Конструирование и моделирование ра­бочей одежды** | **4** |
| 1-2 | Классификация оде­жды. Практическая работа«Снятие мерок» | 2 |
| 3-4 | Правила работы с готовыми выкройками. Моде­лирование | 2 |
| **7** | **Технология изготовления рабочей одежды** | **8** |
| 1-2 | Ручные работы. Практическая работа«Выполне­ние пря­мых стеж­ков» | 2 |
| 3-4 | Практическая работа «Обработка карма­нов. Со­единениес фартуком» | 2 |
| 5-6 | Практическая работа«Техноло­гия обра­ботки бо­ковых и нижнего срезов фар­тука» | 2 |
| 7-8 | Практическая работа«Обработ­ка пояса и соедине­ние его с фарту­ком». ВТО | 2 |
| **8** | **Технологии ведения дома** | **4** |
| 1-2 | Эстетика и экология жилища.Практиче­ская работа «Эскиз ин­терьера кухни» |  |
| 3-4 | Уход за одеждой и обувью |  |
| **9** | **Электротехнические работы** | **2** |
| 1-2 | Электромонтажные работы |  |
| **10** | **Творческие проектные работы** | **6** |
| 1-2 | Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап | 2 |
| 3-4 | Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута. | 2 |
| 5-6 | Реклама и защита проекта | 2 |
| **11** | **Дизайн пришкольного участка** | **2** |
| 1-2 | Создание микроландшафта. Выполне­ние эскиза | 2 |
|  | **итого** | **68** |

Тематическое планирование 6 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | тема | Кол-во часов |
| **1** | **Введение** | **2** |
|  1-2 | Вводное занятие. Инструк­таж по ТБ.  | 2 |
| **2** | **Кулинария-культура питания** | **12** |
|  1-2 | Физиология питания.Пр.р. «Определение суточной потребности» | 2 |
| 3 |  Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 |
| 4 | Блюда из рыбы и и нерыбных продуктов моря | 1 |
| 5-6 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр.р. Составление технологической карты приготовления блюд из круп | 2 |
| 7-8 | Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Практическая работа Экономическое обоснование «Расчет себестоимости блюда» | 2 |
| 9-10 | Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа « Расчет количества и состава продуктов для похода »  | 2 |
| 11-12 | Заготовка продуктов.Практическая работа «Сушка трав и специй» | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -38ч** |  |
| **3** | **Рукоделие. Художест­венные ремёсла** | **18** |
|  1-2 | Лоскутное шитье Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изгот. схемы | 2 |
| 3-6 | Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки» | 4 |
| 7-8 | Лоскутное шитье. Техника «из отдельных полос»Прак. раб. «Разработка схемы» | 2 |
| 9-10 | Оформление и защита готового изделия | 2 |
| 11-12 | Использование вторичного сырья в быту. Раз­работка эски­за изделия | 2 |
| 13-14 | Технология изготовления выбранногоИзделия Пр. работа. Разработка технологической карты | 2 |
| 15-16 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 2 |
| 17-18 | Художественное оформление. Защита творческого проекта | 2 |
| **4** | **Элементы материаловедения** | **4** |
| 1-2 | Натуральные волокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплете­ния» | 2 |
| 3-4 | Пиломатериалы Древесные материалы Пр. работа «Определение пороков древесины | 2 |
| **5** | **Элементы машиноведения** | **6** |
| 1-2 | Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки .Пр. работа «Установка машинной иглы» . ТБ при выполнении работ. | 2 |
| 3-4 | Машинные швы. Классификация краевых швов.Пр. работа «Выполнение образцов краевых швов» | 2 |
| 5-6 | Уход за швейной машиной.Отработка строчки. Виды передач | 2 |
| **6** | **Творческие проектные работы** | **10** |
| 1-2 | Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Раз­работка банка идей» | 2 |
| 3-4 | Техники выполнения изделий. Практическая работа» Эскиз изделия» | 2 |
| 5-6 | Изготовление изделия. Перечень критериев оценки | 2 |
| 7-8 | Экономическое и экологическое обоснование проекта | 2 |
| 9-10 | Защита проекта | 2 |
| **7** | **Технологии ведения дома** | 4 |
| 1-2 | Эстетика и экология жилища.Практическая работа «Эс­киз интерье­ра» | 2 |
| 3-4 | Уход за одеждой и обувью. Практическая работа«Наложение заплаты руч­ным спосо­бом» | 2 |
| **8** | **Электротехнические работы** | 4 |
| 1-2 | Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними | 2 |
| 3-4 | Практическая работа «Подключение проводов к вилке» | 2 |
| **9** | **Дизайн пришкольного участка** | 4 |
| 1-2 | Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ | 2 |
| 3-4 | Типы почв. Понятие о плодородии почвы | 2 |
|  | **Итого:**  | **68 ч** |

Тематическое планирование 7 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | тема | Кол-во часов |
| **1** | **Введение** | **2** |
|  1-2 | Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ | 2 |
| **2** | **Кулинария-культура питания** | **14** |
|  1-2 | Физиология питания. Пр.р. «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов» | 2 |
| 3-5 |  Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа «Художест­венное оформле­ние из соленого теста» | 3 |
| 6-8 | Изделия из соленого теста. Практическая ра­бота «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий» | 3 |
| 9-10 | Изделия из песочного теста. Практическая ра­бота «Основные приемы лепки из соленого теста» | 2 |
| 11-12 | Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка фруктов» | 2 |
| 13-14 | Заготовка продуктов.Практическая работа «Сушка трав и специй» | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -26ч** |  |
| **3** | **Рукоделие. Художест­венные ремёсла** | **18** |
|  1-2 | История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика | 2 |
| 3-4 | Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу» | 2 |
| 5-6 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 2 |
| 7-8 | Оформление и защита готового изделия | 2 |
| 9-10 | Оформление готового изделия | 2 |
| 11-12 | История развития техники плетения из тесьмы Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять | 2 |
| 13-14 | Технология выполнения изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты» | 2 |
| 15-16 | Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы | 2 |
| 17-18 | Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта | 2 |
| **4** | **Элементы материаловедения** | **6** |
| 1-2 | Химические волокна.Практическая работа «Определе­ние вида ткани» | 2 |
| 3-4 | Характеристика тканей по назначению *Практические работы.* Составление коллекции | 2 |
| 5-6 | Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных | 2 |
| **5** | **Элементы машиноведения** | **4** |
| 1-2 | Швейная машина и приспособления к ней.  | 2 |
| 3-4 | Схемы механических устройств. Прочтение схем | 2 |
| **6** | **Технологии ведения дома** | 4 |
| 1-2 | Экология жилища. Фильтрация воды | 2 |
| 3-4 | Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка расте­ний» | 2 |
| **7** | **Электротехнические работы** | 6 |
| 1-2 | Электроосветительные приборы. Практическая ра­бота «Подбор бы­товых приборов» | 2 |
| 3-4 | Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства | 2 |
| 5-6 | Электроприборы, человек и окружающая среда | 2 |
| **8** | **Творческие проектные работы** | **10** |
| 1-2 | Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера | 2 |
| 3-4 | Технология выполнения изделия | 2 |
| 5-6 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 2 |
| 7-8 | Экономическое и экологическое обоснование проекта | 2 |
| 9-10 | Защита творческого проекта | 2 |
| **9** | **Дизайн пришкольного участка** | 6 |
| 1-2 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные рас­тения. ТБ | 2 |
| 3-4 | Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки | 2 |
| 5-6 | Защита растений от неблагоприятных факторов | 2 |
|  | **Итого:**  | **68 ч** |

Тематическое планирование 8 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | тема | Кол-во часов |
| **1** | **Введение** | **2** |
|  1-2 | Вводное занятие. Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ | 2 |
| **2** | **Технологии ведения дома** | 12 |
| 1 | Введение в домашнюю экономику | 1 |
| 2 | Экономические функции семьи | 1 |
| 3-4 | Расходы семьи и их планирование | 2 |
| 5 | Личный бюджет школьника | 1 |
| 6-7 | Бюджет семьи. Провероч­ная работа | 2 |
| 8 | Анализ по­требитель­ских качеств това­ров и услуг | 1 |
| 9-10 | Права по­требителя и их за­щита | 2 |
| 11-12 | Экономика приусадебного участка практическая работа « Расчет доходов от приусадебного участка» | 2 |
| **3** | **Электротехнические работы** | 6 |
| 1-2 | Электричество в нашем доме | 2 |
| 3-4 | Общие сведения об элек­тротехни­ческих устройст­вах | 2 |
| 5-6 | Электри­ческие ис­точники света | 2 |
| **4** | **Современное производство и профессиональное образование**  | 8 |
| 1-2 | Сферы профессио­нальной деятельности человека | 2 |
| 3 | Современное произ­водство и профессио­нальное образование | 1 |
| 4 | Сферы и отрасли современ­ного про­изводства | 1 |
| 5 | Понятие о профес­сии. Опла­та труда | 1 |
| 6-7 | Роль про­фессии в жизни че­ловека. Практиче­ская работа «Знакомст­во с профессиями | 2 |
| 8 | Диагно­стика склонно­стей и ка­честв лич­ностей. Поиск ин­формации | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**  |  |
| **5** | **Рукоделие. Художест­венные ремёсла** | **20** |
|  1-2 | Декориро­вание в стиле «декупаж» | 2 |
| 3 | Техноло­гия деко­рирования изделия | 1 |
| 4-5 | Поэтапное изготовле­ние изде­лия | 2 |
| 6 | Оконча­тельная обработка изделия | 1 |
| 7-8 | История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика | 2 |
| 9-10 | Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу» | 2 |
| 11-12 | Практическая работа «Изготовление изделия» | 2 |
| 13-14 | Оформление готового изделия | 2 |
| 15-16 | История развития техники плетения из тесьмы. Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов» | 2 |
| 17-18 | Технология выполнения изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты» | 2 |
| 19-20 | Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы | 2 |
| **6** | **Элементы материаловедения** | **1** |
| 1 | Синтети­ческие во­локна. Практиче­ская работа «Опреде­ление тка­ни слож­ных струк­тур» | 1 |
| **7** | **Элементы машиноведения** | **4** |
| 1-2 | Швейная машина и приспособления к ней.  | 2 |
| 3-4 | Схемы механических устройств. Прочтение схем | 2 |
| **8** | **Творческие проектные работы** | **11** |
| 1-2 | Технология проектирования и создания материальных объектов Практическая работа « Лист планирования содержания проекта» | 2 |
| 3 | Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа «Банк идей» | 1 |
| 4 | Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа « Поиск информации» | 1 |
| 5-6 | Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа «Составление сценария презентации» | 2 |
| 7 | Творче­ские про­ектные работы. Практиче­ская работа «Разработ­ка дизай­нерской задачи» | 1 |
| 8 | Оформление творческого проекта с использованием ИКТ | 1 |
| 9 | Практическая работа над проектом | 1 |
| 10 | Экономическое и экологическое обоснование проекта | 1 |
| 11 | Защита проекта | 1 |
| **9** | **Дизайн пришкольного участка** | 6 |
| 1-2 | Декоративное оформление участка | 2 |
| 3-4 | Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения | 2 |
| 5 |  Агротехника культур. Понятие о сорте, о сроках уборки и способах хранения | 1 |
| 6 | Стили садово-паркового искусства | 1 |
|  | **Итого:**  | **68 ч** |