Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Самоцветская средняя общеобразовательная школа» -

ПРИЛОЖЕНИЕ

к основной образовательной программе

основного общего образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

ПРЕДМЕТ: **ТЕХНОЛОГИЯ**

 СТАНДАРТ: **ФГОС**

 КЛАСС: **5 - 8**

п. Курорт-Самоцвет

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-8 неделимых классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год. Согласно действующему учебному плану программа предполагает обучение в объеме 70 часов в 5-7 классах, 35 часов в 8 классе.

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

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

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

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

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

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

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

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

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

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

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

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

**Воспитательные:**

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

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 созданиюфизически 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 втечение учебного года.

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

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

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

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

**Требование к уровню по образовательной области «Технология»**

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

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

Дополнительно для выпускников сельских школ:

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

Выпускники должны уметь:

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

**Основное содержание программы**

**5-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

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

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

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

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Санитария и гигиена (2 ч)**

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

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

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

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

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

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

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

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

**Физиология питания (2 ч)**

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

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

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

***Прак­тические работы***

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

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

**Технология приготовления пищи (6 ч)**

**Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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

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

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

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

Приготовление блюда из яиц.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку

**Блюда из яиц (2 ч)**

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

***Практические работы****.*Приготовление блюда из яиц

***Варианты объектов труда.*** Вареные яйца.

**Приготовление блюд из овощей (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

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

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

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

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

***Практические работы***

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

***Варианты объектов труда*** Вареные овощи, свежие овощи***.***

**Сервировка стола (2 ч)**

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

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

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

Приглашения и поздравительные открытки.

***Прак­тические работы***

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

 **Заготовка продуктов (2 ч)**

***Основные теоретические сведения****.* Экономическое ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Основные способы простейшей пе­реработки овощей (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 поделочныхматериалов (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 привыполнения машинных работ и ВТО.

***Практические работы****.*

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

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

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

«Намотка нижней нитки на шпульку».

«Регулировка длинны стежка.»

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

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

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

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

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

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

**Технология изготовления швейных изделий (8)**

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

***Практические работы****.*

«Эскиз изделия, Изготовление лекала, моделирование»»

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

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

«Обработка деталей кроя и изготовление рабочего фартука».

«Выполнение различных видов художественного оформления фартука».

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

**Технология ведения дома (4 ч.)**

**Эстетика и экология жилища (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения*.** Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

***Практические работы****.* Эскиз интерьера кухни.

**Уход за одеждой, её ремонт (2ч)**

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

 Выполнение эскиза ландшафта

***Варианты объектов труда.*** Эскиз пришколь­ного участка.

**6-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

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

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

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

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)**

**Физиология питания (2 ч)**

***Основные теоретические сведения.***

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

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

***Прак­тические работы***

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и 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***

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, морковка.

**Создание изделий из текстильных и поделочныхматериалов (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 (10 ч)**

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

 ***Практические работы.*** Тестирование

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

**7-й КЛАСС**

**Вводное занятие (2 ч)**

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

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

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

**Культура питания**

**Физиология питания (2 ч)**

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

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

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

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

**Мучные изделия виды теста (9 ч)**

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

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских 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.

***Практическая работа*** «Сушка фруктов»

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

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

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

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

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

***Основные теоретические сведения***

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

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

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

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

« Изготовление изделия рифление на фольге»

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

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

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

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

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

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

**ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление макетов сложных переплетений.

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

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

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

***Практические работы****.* Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

 ***Варианты объектов труда****.* Образцы закалённой и незакалённой сталей.

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

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

**Элементы машиноведения (4 ч)**

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

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

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

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

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

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

***Практические работы*** Чтение схем

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

**Технология ведения дома ( 4 ч)**

**Эстетика и экология жилища**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Электротехнические работы (6 ч)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Творческие проектные работы (10 ч)**

**Этапы творческого проекта**

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

***Основные теоретические сведения***

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

***Практические работы презентация***

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

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

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

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

***Основные теоретические сведения*** Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и 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 (8 ч)**

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

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

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

 «Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

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

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

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

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

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

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

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

***Практические работы***

«Исследование климатических 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.

*Варианты объектов труда*

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

***Пути получения профессионального образования***

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы*

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

*Варианты объектов труда*

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

**Электротехнические работы (3 ч)**

***Электротехнические устройства***

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

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

*Варианты объектов труда:* утюг, ампер­метр.

**Создание изделий из текстильных и поделочных**

**материалов (5 час)**

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

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

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

***Творческая, проектная деятельность (9 час)***

*Основные теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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

*Варианты объектов труда (тем проектов)*

**Дизайн пришкольного участка (4 час)**

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

Основные стили садово-паркового искусства. Ассортимент и правила подбора растений для гор­ки, бордюров и газонов Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришколь­ного участка

Особенности фитодизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза раз­мещения культур на пришкольном участке

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

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

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Элементы содержания** | **Кол-во часов** |
| 1-2 | Вводное занятие. Инструк­таж по ТБ. Содержа­ние и зада­чи курса. | Содержание и задачи курса«Технология». Правила внутреннего распо­рядка, техники безопасности | 2 |
| **Культура питания (14 ч)** |
| 3-4 | Санитария и гигиена.Требова­ния к по­мещению кухни. | Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «пита­ние», «культура питания». Рациональное питание. Вита­мины. Кухонная посуда и уход за ней. | 2 |
| 5-6 | Физиология питания. Овощи в питании. | Понятие «режим питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, угле­водов, витаминов, минераль­ных солей. Процесс пищеварения. Клас­сификация овощей. Роль ви­таминов в обмене веществ. Определение доброкачест­венности овощей. | 2 |
| 7-8 | Технологияприготов­ления бу­тербродов и горячих напитков. | Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (откры­тые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Тре­бования к приготовлению го­рячих напитков. Правила ТБ. | 2 |
| 9-10 | Блюда из яиц.Практикум «Приго­товление блюд из яиц». | Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приго­товления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи. | 2 |
| 11-12 | Приготовление блюдиз овощей. | Правила ТБ. Виды овощей.Методы определения качества.Влияние экологии на качество. Назначение, виды и техноло­гия (способы нарезки). После­довательность приготовления блюд из овощей. | 2 |
| 13-14 | Сервировка стола.Правила поведения за столом. | Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Сто­ловые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эти­кет. Культура поведения за столом. | 2 |
| 15-16 | Заготовка продуктови способы их сохра­нения. | Экономное ведение домашнего хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)** |
| 17-18 | Узелковый батик. Виды росписи по ткани. | Узелковый батик как художественное ремесло. Фантазии в решении и особенности выполнения узелкового батика. Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инстру­менты и приспособления. | 2 |
| 19-20 | Материалыи красители. Технология крашения. | Разновидности экологическичистых материалов и красителей. Подбор красителей и материалов, их зависи­мость. Технология выполне­ния изделия в технике «батик». Санитарно-гигиенические требования. ТБ. | 2 |
| 21-22 | Подготовка красителя.Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | Технология приготовления раствора для окрашивания из натуральных компонентов. Способы складывания ткани и завязывания узелков для получения желаемого ри­сунка. Соблюдение правил техники безопасности | 2 |
| 23-24 | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик» | Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. Обработка края салфетки бахромой (метод продёргивания нити). ВТО. ТБ | 2 |
| 25-26 | Ассортимент вторичного сырья из пластмас­сы. Зарисовка изде­лия. | Ассортимент вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно- гигиенические требования, инструменты и приспособле­ния. ТБ. Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону. | 2 |
| 27-28 | Технология изготовления выбранногоизделия. | Технология выполнения выбранного изделия (домовёнок). Заготовка деталей изделия: разметка, вырезание, нанесение контрольных точек. Сборка деталей. ТБ. | 2 |
| 29-30 | Сборка и оформление изделия. | Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность со­единения. Оформление гото­вого изделия. Осуществление контроля качества изготавли­ваемого изделия. | 2 |
| 31-32 | Классификация волокон.Практическая работа «Образец полотняно­го перепле­тения». | Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и про­цессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаноч­ная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определе­ния сторон. ТБ. | 2 |
| 33-34 | Классификация древесины Практическая работа «Определение пород древесины». | Древесные материалы*.* Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. | 2 |
| 35-36 | Виды швейных машин.Устройство и принцип действия. | 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) | 2 |
| 37-38 | Подготовка машины к работе.Практическая работа «Выполне­ние ма­шинных строчек». | Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполне­ние машинных строчек по намеченным линиям. Регули­ровка длины стежка. Терми­нология машинных работ. ТБ. | 2 |
| 39-40 | Практическая работа«Виды ма­шинных швов». | Последовательность выполнения машинной строчки.Технология выполнения со­единительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машин­ных швов. ТБ. | 2 |
| 41-42 | Упражнения на швейной машине. ВТО. | Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организа­ция рабочего места. Требова­ния к выполнению ВТО. | 2 |
| 43-44 | Классификация оде­жды. Практическая работа «Снятие мерок». | Понятие об одежде, её назначение, классификация, требо­вания, предъявляемые к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение. | 2 |
| 45-46 | Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. | Элементы моделирования.Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование дета­лей кроя. Условные обозна­чения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки деталей выкройки. ТБ. | 2 |
| 47-48 | Ручные работы.Практическая работа«Выполне­ние пря­мых стежков». | Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструментыи приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значи­мость контрольных линий и способы их переноса. Соблю­дение технических условий (размер стежка). | 2 |
| 49-50 | Практическая работа«Обработка карма­нов. Соединениес фартуком». | Виды карманов. Последовательность обработки кармана (заметывание, застрачивание, заутюживание). Отделка и соединение кармана с фар­туком. ТБ. | 2 |
| 51-52 | Практическая работа«Техноло­гия обра­ботки бо­ковых и нижнего срезов фар­тука». | Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука швом вподгибку с закры­тым срезом. Выполнение раз­личных видов художествен­ного оформления. Работа с утюгом. ТБ. | 2 |
| 53-54 | Практическая работа«Обработ­ка пояса и соедине­ние его с фарту­ком». ВТО. | Технология выполнения обработки пояса и способы егосоединения с фартуком. Приемы ВТО. Элементы кон­троля: внешний вид, симмет­ричность формы и располо­жение парных деталей, акку­ратность обработки срезов, качественная влажно-тепловая обработка. ТБ. | 2 |
| **Технологии ведения дома (4 ч)** |
| 55-56 | Эстетика и экологияжилища.Практиче­ская работа «Эскиз ин­терьера кухни». | Интерьер жилых помещенийи их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потреб­ностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственно­го изготовления. | 2 |
| 57-58 | Уход за одеждой и обувью. | Выбор и использование современных средств уходаза одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор тех­нологий длительного хране­ния одежды и обуви. Услов­ные обозначения на ярлыках. | 2 |
|  | **Электротехнические работы (2 ч)** |
| 59-60 | ЭлектромонтажныеРаботы. | Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. Виды прово­дов. Инструменты для элек­тромонтажных работ. Приё­мы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. | 2 |
| **Творческие проектные работы (6 ч)** |
| 61-62 | Основные компоненты проекта. Организационно-подготовительный этап. | Цели, познавательные сведения (объяснение) по плану разработки, выполнению творческого проекта. Этапы проекта. Знакомство с поня­тием «творческий проект по технологии». Выдвижение идей для выполнения учебно­го проекта. | 2 |
| 63-64 | Выбор техники выполнения изделия. Разработка технологического маршрута. | Поиск возможных вариантовв выборе техники выполнения. Разработка технологиче­ского маршрута и его поэтап­ное выполнение. Анализ мо­делей из банка объектов для творческих просмотров. | 2 |
| 65-66 | Реклама и защита проекта. | Реклама. Цель рекламы. Разработка рекламного проспекта изделия (точно, кратко, понятно). Публичное выступ­ление обучающихся с обос­нованием представляемого проекта. | 2 |
| **Дизайн пришкольного участка (4 ч)** |
| 67-68 | Создание микро-ландшафта. Выполне­ние эскиза. | Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах,клумбах, дорожках, перенос­ных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Вы­полнение эскиза миниатюр­ного сада. | 2 |
| 69-70 | Цветочные культуры для клумб. | Роль цветов в оформленииландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропор­циональная и композицион­ная зависимость растений. | 2 |

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Элементы содержания** | **Коли­чество часов** |
| 1-2 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. | Цели и задачи курса. Соблюдение правил ТБ и санитарно-гигиенических требований. | 2 |
| **Культура питания (12 ч)** |
| 3-4 | Физиологияпитания.Практическая работа «Определение суточной потребности». | Знакомство с физиологией питания человека. Общие сведения о значенииминеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода; суточная по­требность в солях. Расчет су­точной потребности человека в минеральных солях и мик­роэлементах. | 2 |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. | Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов.Питательная ценность и химический состав молока Условия и сроки хранения. Значение и ассортимент ки­сломолочных продуктов. Ви­ды бактериальных культур. ТБ при выполнении кулинар­ных работ. | 1 |
| 6 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия хранения, методы определения качества рыбы. Санитарные требования к помещению, посуде, инвентарю; к первичной и тепловой обра­ботке рыбы. Технология раз­делки и приготовления блюд из рыбы. | 1 |
| 7-8 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из круп». | Виды макаронных изделий, круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюда «Макароны с сыром». | 2 |
| 9-10 | Изделия изжидкого теста. Сладкиеблюда и напитки. Практическая работа Экономическое обоснование «Расчет себестоимости блюда». | Значение изделий из тестав питании человека. Первичная обработка муки, видытеста, изделия из него. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчи­ков. Технология выпечки. Роль сахара в питании чело­века. Кулинарные свойства крахмала, технология приго­товления компота, киселей разной консистенции. | 2 |
| 11-12 | Приготовление обеда в походныхусловиях. Практическая работа «Расчет количества и состава продуктов для похода».  | Расчет количества и состава продуктов для похода, обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил са­нитарной безопасности и ги­гиены. Кухонный и столовый инвентарь для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды,способы обеззараживанияводы. Приготовление пищи в походных условиях. Соблю­дение мер противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды. | 2 |
| 13-14 | Заготовкапродуктов.Практическая работа «Сушка трав и специй». | Значение заготовки овощейи фруктов на зиму. Процессы,происходящие при сушке. Условия и сроки хранения. Приемы заготовки продуктов на зиму. Технология сушки укропа. | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)** |
| 15-16 | Лоскутное шитье.Приёмы и технология лоскутного шитья. Пр. раб. «Изготовление схемы лоскутного блока». | Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута Приёмы и технология лоскутного шитья. Элементы декоративных решений. | 2 |
| 17-20 | Композиционное и цветовое решение в лоскутном шитье Практическая работа «Выполнение эскиза прихватки». | Разработка эскиза изделия с учетом композиционных решений. Колоритное решение рисунка. Подбор материалов и инструментов.представление о композиционном и цветовом решении изделия; научить изготавливать и пользоваться шаблонами для раскроя элементов орнамента. | 4 |
| 21-22 | Лоскутное шитье.Техника «из отдельных полос»Пр. раб. «Разработка схемы». | Технологическая последовательность изготовления изделия. Особенности выполнения лоскутного шитья в технике из полос. Способы и технологии выполнения рисунка. | 2 |
| 23-24 | Оформление и защита готового изделия. | Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. Защита готового изделия. | 2 |
| 25-26 | Использование вторичного сырьяв быту. Раз­работка эски­за изделия. | Разновидности вторсырья, дополнительные материалы, экологические и санитарно-гигиенические требования, ТБ. Разработка эскиза цветов и пластмассовых изделий. | 2 |
| 27-28 | Технология изготовлениявыбранного изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты». | Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья.Подбор техники, сырья и инструментов для изготовления выбранного изделия. | 2 |
| 29-30 | Практическая работа «Изготовление изделия». | Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Этапы работы над творческим заданием. | 2 |
| 31-32 | Художественное оформление. Защита творческого проекта. | Актуальность выполненногоизделия. Художественное оформление, защита творческого проекта. | 2 |
| 33-34 | Натуральныеволокна. Практическая работа «Выполнение саржевого переплете­ния». | Натуральные волокна животного происхождения (шерсть,шелк, пух). Получение нитей из этих волокон. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевое и атласное переплетения ни­тей в тканях. Понятие о рап­порте. Дефекты тканей. Характеристика свойств хлопча­тобумажных, льняных, шел­ковых и шерстяных тканей. | 2 |
| 35-36 | Пиломатериалы. Древесные материалы.  Практическая работа «Определение пороков древесины | Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины. | 2 |
| 37-38 | Регуляторы швейной машины. Причины дефектов строчки.Практическая работа «Установка машинной иглы». | Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами ма­шинной иглы или неправиль­ной ее установкой. ТБ при выполнении работ. | 2 |
| 39-40 | Машинные швы. Классификация краевых швов.Практическая работа «Выполнение образцов краевых швов». | Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.  | 2 |
| 41-42 | Уходза швейноймашиной.Отработка строчки. Виды передач. | Правила ухода (чистка, смазка); инструменты и приспособления, применяемые причистке и смазке. Виды пере­дач, зубчатые передачи. Условные и графические обо­значения на кинематических схемах зубчатых передач. Чтение кинематической схе­мы. Правила ТБ. | 2 |
| **Творческие проектные работы (10 ч)** |
| 43-44 | Этапы выполнения творческого проекта. Практическая работа «Раз­работка банка идей». | Правила выполнения и оформления творческого проекта. Определение потребностей людей и общества. Обоснование выбора изделия для про­екта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего ва­рианта. Задачи проекта. | 2 |
| 45-46 | Техники выполнения изделий. Практическая работа» Эскиз изделия». | Выбор материалов, приспособлений и оборудования, последовательность изготовле­ния изделия. Техники выполнения изделий. Эскиз изделия. Выдвижение идей для эскиза изделия. | 2 |
| 47-48 | Изготовлениеизделия. Перечень критериев оценки. | Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. Разработка перечня критериев выбранного изделия. | 2 |
| 49-50 | Экономическое и экологическоеобоснование проекта. | Расчет себестоимости изделия. Экологическое обоснование. Виды отделок. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | 2 |
| 51-52 | Защита проекта. | Публичные выступления обучающихся с обоснованием представляемых проектов. | 2 |
| **Технологии ведения дома (4 ч)** |
| 53-54 | Эстетика иэкология жилища.Практическая работа «Эскиз интерье­ра». | Краткие сведения из историиархитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Ин­терьер жилых помещений и их комфортность. Современ­ные стили в интерьере. Под­бор средств и декоративных украшений помещения. Эскиз интерьера. | 2 |
| 55-56 | Уход за одеждой и обувью. Практическая работа«Наложение заплаты ручным спосо­бом». | Современные средства уходаза бельевыми изделиями, и одеждой и обувью. Способы ухода за одеждой из шерстяной и шелковой ткани, методы удаления пятен с одежды. Условные обозначения на яр­лыках. Правила хранения, чи­стки, сушки обуви. Последо­вательность выполнения ре­монта одежды отделочными швами. | 2 |
| **Электротехнические работы (4 ч)** |
| 57-58 | Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними. | Общие понятия об электрическом токе; виды источниковтока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуаль­ные средства защиты при вы­полнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромон­тажных работ. | 2 |
| 59-60 | Практическаяработа «Подключениепроводов к вилке». | Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. Организация рабочего места, подклю­чение проводов к вилке. Ока­зание первой помощи при по­ражении электрическим током. | 2 |
| **Дизайн пришкольного участка (10 ч)** |
| 61-62 | Почва на пришкольномучасткеи в регионе.ТБ. | Понятие о почве как об основном средстве сельскохозяйственного производства.Почва на пришкольном участке. Правила безопасного труда при работе на пришко­льном участке. | 2 |
| 63-64 | Типы почв.Понятие о плодородии почвы. | Понятие о плодородии почвы.Способы повышения почвенного плодородия и зашитыпочв от эрозии. Типы почв. | 2 |
| 65-66 | Технология выращиванияЦветочно-декоративных культур. Практическая работа «Эскиз цветочно-декоративной клумбы». | Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно-декоративных культур. Спо­собы размножения многолет­них цветочных растений. | 2 |
| 67-68 | Растительныепрепаратыдля борьбы с вредителя­ми. ТБ. | Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами борьбы с вредите­лями растений. | 2 |
| 69-70 | Технология выращивания выбранных культур.Практическая работа «Изготовление макета цветочной клумбы». | Сроки и способы посадки выбранных культур, режим по­лива в зависимости от погод­ных условий, рыхление. | 2 |

**7 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Элементы содержания** | **Коли­чество часов** |
| 1-2 | Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ. | Цели и задачи курса «Технология». Правила внут­реннего распорядка. Инст­руктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования. | 2 |
| **Культура питания (12 ч)** |
| 3-4 | Физиология питания.Практическая ра­бота «Определе­ние доброкачест­венности продук­тов». | Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пище­вые инфекции. Источники и пути проникновения. За­болевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отрав­лениях. | 2 |
| 5-7 | Мучные изделия.Виды теста.Практическая работа «Художест­венное оформле­ние из соленого теста». | Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Раз­рыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоё­ное, песочное). Рецептура и технология приготовле­ния теста. Эскизы художе­ственного оформления кондитерских. | 3 |
| 8-10 | Изделия из соленого теста. Практическая ра­бота «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий». | Инструменты и приспособления для раскатки тес­та. Правила варки. Спосо­бы приготовления соленого теста. | 3 |
| 11-12 | Изделия из бисквитного теста. Практическая работа «Технологии окраски соленого теста». | Способы приготовлениябисквитного теста, рецеп­тура. Виды начинок.Способы оформления. ТБ | 2 |
| 13-14 | Изделия из песочного теста.Практическая ра­бота «Основные приемы лепки из соленого теста». | Состав песочного теста.Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформ­ление готовых изделий. ТБ. | 2 |
| 15-16 | Заготовка продуктов. Практическая работа «Сушка фруктов». | Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях. Оборудование и ин­вентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, опре­деления готовности. Усло­вия и сроки хранения. Пра­вила сушки. | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч)** |
| 17-18 | История старинного рукоделия.Рельефная металлопластика. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалыдля выполнения декора­тивного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание эскиза. | 2 |
| 19-20 | Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу». | Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура при­готовления декоративно-прикладных изделий. На­значение декоративно-прикладных изделий. Составление технологиче­ской карты выполнения изделия. Способы перево­да рисунка на фольгу. | 2 |
| 21-22 | Практическая работа «Изготовление изделия». | Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных мате­риалов. | 2 |
| 23-24 | Оформление готового изделия. | Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. | 2 |
| 25-26 | История развития техники плетения из тесьмы. Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов». | История развития техникиплетения из тесьмы. Мате­риалы и инструменты, со­ставление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материа­лов для плетения. | 2 |
| 27-28 | Технология выполнения изделия. Практическая работа «Разработка технологической карты». | Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Под­бор инструментов, приспо­соблений, материалов для плетения. | 2 |
| 29-30 | Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы. | Отработка приобретенныхнавыков, использование схем образцов в техноло­гической последователь­ности изготовления изде­лия. | 2 |
| 31-32 | Художественноеоформление изделия. Защита творческого проекта. | Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки на­значению. Современные материалы отделки и перспективы их применения. | 2 |
| 33-34 | Химические волокна.Практическая работа «Определе­ние вида ткани». | Классификация химических волокон. Технологияпроизводства. Свойстватканей. Нетканые мате­риалы (подкладочные и утепляющие). | 2 |
| 35-36 | Характеристика тканей по назначению. Практическая работа «Составление коллекции тканей по назначению». | Сложные переплетения нитей в тка­нях. Определение раппор­та в сложных переплете­ниях. Уход за одеждой. | 2 |
| 37-38 | Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов. | Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки. | 2 |
| 39-40 | Швейная машинаи приспособленияк ней. | Универсальные и специальные швейные машины.Отличие бытовой от уни­версальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.  | 2 |
| 41-42 | Схемы механических устройств.Прочтение схем. | Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах. | 2 |
| **Технологии ведения дома(4 ч)** |
| 43-44 | Экология жилища.Фильтрация воды. | Понятие об экологии жилища. Микроклимат в до­ме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного ре­жима, влажности, состоя­ния воздушной среды, уровня шума. Современ­ные системы фильтрации воды. | 2 |
| 45-46 | Роль комнатныхрастений в интерьере. Практическая работа «Подбор и посадка расте­ний». | 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. | 2 |
| **Электротехнические работы (6 ч)** |
| 47-48 | Электроосветительные приборы. Практическая ра­бота «Подбор бы­товых приборов». | Значимость и виды электроосветительных прибо­ров. Пути экономии элек­троэнергии. Лампы нака­ливания и люминесцент­ные лампы дневного света, их достоинства, недостат­ки и особенности эксплуа­тации. ТБ. | 2 |
| 49-50 | Автоматическиеустройства. Элементы автоматики и схемы их устройства. | Виды и назначение автоматических устройств.Элементы автоматикив бытовых устройствах.Составление и чтение про­стейших схем автоматики. | 2 |
| 51-52 | Электроприборы, человек и окружающая среда. | Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безо­пасности. | 2 |
| **Творческие проектные работы (10 ч)** |
| 53-54 | Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с при­менением компь­ютера. | Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизай­нерской задачи с примене­нием компьютера, дизайн-анализ. | 2 |
| 55-56 | Технология выполнения изделия. | Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответст­вующим критериям и ин­струментов. Технология выполнения выбранного изделия.Выдвижение идей для вы­полнения учебного про­екта | 2 |
| 57-58 | Практическая работа«Изготовление изделия» | Последовательность выполнения изделия. ВТО.Техника безопасности при работе с утюгом. Коррек­тировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора ре­шений. | 2 |
| 59-60 | Экономическоеи экологическое обоснование твор­ческого проекта. | Расчет стоимости изделия.Экологическое обоснова­ние. Реклама. Выполнение творческого проекта. | 2 |
| 61-62 | Защита творческого проекта. | Презентация готового изделия, защита проекта. |  |
| **Дизайн пришкольного участка (8 ч)** |
| 63-64 | Обустройство пришкольногоучастка. Цветочно-декоративные рас­тения. ТБ. | Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений. | 2 |
| 65-66 | Агротехника культур. Понятиео сорте, сроках уборки и посадки. | Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности со­блюдения сроков посадки и уборки. | 2 |
| 67-68 | Защита растений от неблагоприятных факторов. | Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологи­ческие. Наличие на расте­ниях вредителей и спосо­бы борьбы с ними. Прави­ла безопасной работы при опрыскивании растений. | 2 |
| 69-70 | Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов. | Тестирование и обсуждение формирования культу­ры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. | 2 |

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Элементы содержания** | **Коли­чество часов** |
| 1 | Вводное занятие | Содержание и организа­ция обучения технологии в текущем году. Первич­ный инструктаж по охра­не труда. | 1 |
| **Технология ведения дома( 7 ч)** |
| 2 | Введение в домашнюю экономику. | Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства. | 1 |
| 3 | Расходы семьи и их планирование. | Рациональное планиро­вание расходов на осно­ве актуальных потребностей семьи. Значение изучения цен на рынке. Выбор способа совер­шения покупки. | 1 |
| 4 | Личный бюджет школьника. | Роль членов семьи в формировании семейного бюджета Личный бюджет школьника. | 1 |
| 5 | Бюджет семьи. Провероч­ная работа. | Доходная и расходная часть бюджета семьи. Структура семейного бюджета. Расчёт мини­мальной стоимости по­требительской корзины. Маркировка, этикетка, вкладыш, штрих-код, условные обозначения. | 1 |
| 6 | Анализ по­требитель­ских качеств това­ров и услуг. | Оценка возможностей предпринимательской деятельности для по­полнения семейного бюджета. Выбор объекта на основе анализа. Каче­ство товаров, их хране­ние, безопасность экс­плуатации или употреб­ления. Прибыль, патент, лицензия, фирма, рек­лама. | 1 |
| 7 | Права по­требителя и их за­щита. | Изучение цен на рынке товаров и услуг. Потре­бительская корзина. Защита прав потребите­ля, сборники законов РФ. | 1 |
| 8 | Экономика приусадебного участка практическая работа « Расчет доходов от приусадебного участка». | Прибыль и расходы от домашнего хозяйства. Расчет стоимости продукции садового участка. | 1 |
| **Электротехнические работы (3ч)** |
| 9 | Электричество в нашем доме. | Электрическая энергия основа современного технического прогресса. Типы электростанций. Типы гальванических элементов. Изображе­ние источников получе­ния и потребления элек­трической энергии на схемах. Простейшие электрические схемы. | 1 |
| 10 | Общие сведения об электротехни­ческих устройст­вах. | Способы определения места скрытой электро­проводки. Определение расхода и стоимости электрической энергии и пути ее экономии. Виды профессии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. | 1 |
| 11 | Электри­ческие ис­точники света. | Электроосветительные приборы. Лампы нака­ливания (моноспираль­ные, биспиральные криптоновые) и люми­несцентные лампы дневного света. Особен­ности эксплуатации ТБ. | 1 |
| **Современное производство и профессиональное образование (6 ч)** |
| 12 | Сферы профессио­нальной деятельности человека. | Ознакомление со сферами профессиональной дея­тельности человека: «че­ловек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек - зна­ковая система», «человек - художественный образ». | 1 |
| 13 | Современное произ­водство и профессио­нальное образование. | Проектирование профес­сионального плана и его коррекция с учетом инте­ресов, склонностей, спо­собностей учащихся, тре­бований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессио­нального образования. По­нятие о специальности и квалификации работника. | 1 |
| 14 | Сферы и отрасли современного про­изводства. | Сферы и отрасли совре­менного производства. Основные структурные подразделения произ­водственного предпри­ятия. Анализ структуры предприятия. | 1 |
| 15 | Понятие о профес­сии. Опла­та труда. | Понятие о профессии, специальности, квали­фикации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Построение плана про­фессиональной карьеры. | 1 |
| 16 | Роль про­фессии в жизни че­ловека. Практиче­ская работа «Знакомст­во с профессиями. | Роль и виды массовых профессий производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Источни­ки получения информа­ции о профессиях и пу­тях профессионального образования. | 1 |
| 17 | Диагно­стика склонно­стей и ка­честв лич­ностей. Поиск ин­формации. | Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности, построение планов профессиональ­ного образования и тру­доустройства. Возмож­ности построения карье­ры в профессиональной деятельности. | 1 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (5ч)** |
| 18 | Декориро­вание в стиле «декупаж». | Краткие сведения из ис­тории. Ассортимент из­делий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. ТБ. Использование ИКТ в технологическом про­цессе. | 1 |
| 19 | Техноло­гия деко­рирования изделия. | Технология и отработка техники выполнения из­делия. Требования, предъявляемые к гото­вому изделию. ТБ. | 1 |
| 20 | Поэтапное изготовле­ние изде­лия. | Подготовка поверхно­сти, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии. | 1 |
| 21 | Оконча­тельная обработка изделия. | Покрытие лаком готово­го изделия. Уход за из­делиями в процессе экс­плуатации. | 1 |
| 22 | Синтети­ческие во­локна. Практиче­ская работа «Опреде­ление тка­ни слож­ных струк­тур». | Классификация химиче­ских волокон. Способы получения. Промыш­ленное значение при изготовлении тканей. Свойства синтетических волокон. Сложные, мелкоузорчатые и круп­ноузорчатые переплете­ния нитей в тканях. Раз­мерные величины ткани. | 1 |
| **Творческие проектные работы ( 9 ч)** |
| 23 | Технология проектирования и создания материальных объектов Практическая работа « Лист планирования содержания проекта». | Творческий проект и его основные элементы. Техническая документация. Алгоритм выполнения проекта. | 1 |
| 24 | Выбор темы и обоснование проекта. Практическая работа «Банк идей». | Выбор темы и постановка цели, обоснование проекта анализ предложений «Банк идей проектов» метод «Мозгового штурма». | 1 |
| 25 | Исследование проекта. Работа с первоисточниками Практическая работа « Поиск информации». | Поиск информации, работа с первоисточниками, исследование проекта. Приемы работы с литературой. | 1 |
| 26 | Исследование проекта и его реконструкция. Практическая работа «Составление сценария презентации». | Исследование проекта. Анализ проектной деятельности. Содержание презентации. | 1 |
| 27 | Творче­ские про­ектные работы. Практиче­ская работа «Разработ­ка дизай­нерской задачи». | Способы оформления проекта. Презентация. Основа разработки ди­зайнерской задачи про­екта. Выбор материалов по соответствующим критериям. | 1 |
| 28 | Оформление творческого проекта с использованием ИКТ. | Подбор материалов. Разработка презентации. Оформление презентации. | 1 |
| 29 | Практическая работа«Работа над проектом». | Последовательность выполнения изделия.Значимость соблюдения требований безопасно­сти труда. | 1 |
| 30 | Экономическое и экологическое обоснование проекта. | Расчёт себестоимостиизделия. Экологическоеобоснование. Значимость рекламы. | 1 |
| 31 | Защита проекта. | Презентация готовогоизделия. Защита проек­та. Распределение рабо­ты при коллективной деятельности. | 1 |
| **Дизайн пришкольного участка (4 ч)** |
| 32 | Дизайн пришкольногоучастка. | Основные теоретическиесведения о способахобустройства пришкольного участка. Элемен­ты декоративного оформления участка (га­зоны, альпийские горки, цветочные бордюры). | 1 |
| 33 | Стили садово-паркового искусства. | Основные стили садово-паркового искусства.Ассортимент и правила подбора растений для гор­ки, бордюров и газонов. | 1 |
| 34 | Особенности ландшафтного стиля. | Основные стилевые формы ландшафта для создания декоративного оформления пришколь­ного участка. | 1 |
| 35 | Практическая работа «Эскиз озеленения пришколь­ного уча­стка». | Особенности фито дизайна пришкольного участка (микроклимат, растения, композиция). Составление эскиза раз­мещения культур на пришкольном участке. | 1 |