

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО <u>Хаб</u> Хабиева Т.П. Протокол № <u>1</u> от <u>28.08</u> 2020 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель руководителя по УВР МОУ «СОШ с. Новорепное» <u>Кия</u> Киякина С.В. <u>29.08</u>, 2020 г.</p>	<p>«Утверждаю» Руководитель МОУ «СОШ с. Новорепное» <u>М</u> Мартынова Л.А. Приказ № <u>215</u> от <u>31.08</u> 2020 г.</p>
--	---	--



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии 5, 6,7,8 классы

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 31.08, 2020 г.

1. Планируемые результаты.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов
- по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» *в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о сущности культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
 - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- в трудовой сфере:*
- планирование процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
 - выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере :

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере :

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. Содержание тем учебного предмета

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

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

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

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

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

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы

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

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

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

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

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

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

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и

древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

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

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

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

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

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

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

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

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

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

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

Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов

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

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

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

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

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

Тема: Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

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

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

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

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема: Художественные ремесла

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

Лабораторно-практические и практические работы:

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

Раздел Кулинария

Тема: Санитария и гигиена на кухне

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

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

Профессия повар.

Тема: Здоровое питание

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

Тема: Бутерброды и горячие напитки

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

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

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

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

Тема: Блюда из овощей и фруктов

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

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

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

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из яиц

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

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

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

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

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

(заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема: Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение влияние на качество изделий.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Сборный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы.

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты.

Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токар. Понятие о современных токарных станках.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Правила безопасной работы с металлами.

Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты.

Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с видами и свойствами металлического проката. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

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

Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема: Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Профессия художник по костюму.,

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток.

Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

Тема: Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Выполнение плотного и ажурного вязания по кругу.

Раздел Кулинария

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд и питания. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Первые блюда

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические работы. Приготовление супа. Приготовление окрошки.

Тема Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Технологии творческой и опытной деятельности»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

Вводное занятие. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Ознакомление с разделами предмета. Правила безопасной работы с сельхозинвентарём на уроках при изучении раздела «Основы аграрной технологии».

Основы аграрной технологии.

Осенние работы. Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. Строение плодового дерева. Правила ТБ при работе с плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями, подготовка к зиме. Машины и механизмы, применяемые в растениеводстве.

Весенние работы. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Выбор культур для выращивания рассадным способом. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Уход за семенами. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Рассадка овощей в теплицу и открытый грунт. Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений. Традиционные декоративные культуры региона.

Технология ведения дома. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Уход за растениями. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Основы графической грамоты. Значение чертежей в практической деятельности человека. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности. Правила оформления чертежей. Типы линий. Назначение линий на чертеже. Шрифты чертежные. Нанесение размеров. Масштабы. Геометрические фигуры.

Примерные темы практических работ. 1.Выполнение упражнения на написание чертёжным шрифтом.2.Чертёж плоской детали в разных масштабах.3.Выполнение несложного технического рисунка.4.Чертёж развёртки изделия.

Материаловедение. Виды волокон. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из искусственных волокон.*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Кулинария.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Виды теста. Технология приготовления непечёных кондитерских изделий.

Виды теста. Механическая кулинарная обработка муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда и инвентарь. Технология приготовления непечёных кондитерских изделий. Правила гигиены и техники безопасности при проведении кулинарных работ.

Приготовление сладкого блюда. Сервировка десертного стола. Сахар, его

роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

1.Приготовление непечёных десертов. 2.Сервировка десертного стола

Рукоделие.

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с

журналами мод.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком.

Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Способы навешивания нитей. Виды узлов макраме. Способы плетения. Изготовление подвески для кашпо. *Примерные темы практических работ.* Изготовление подвески для кашпо.

Технологии обработки древесины.

Технологические свойства древесины. Древесина – конструкционный материал. Понятия плотность, износостойкость, раскалываемость, прочность.

Пороки и дефекты древесины. Пороки древесины, мешающие ее обработке. Дефекты, возникающие в процессе обработки древесины.

Сушка древесины. Гигроскопичность. Степень влажности древесины. Сушка древесины, виды сушки. Коробление древесины при сушке.

Роспись по дереву. Практическая работа. Материалы, приборы и инструменты для росписи. Правила безопасной работы. Выбор идеи творческой работы. Эскиз проекта. *Практическая работа.* Роспись по дереву.

Электротехника.

Электроосветительные приборы. Освещение естественное, искусственное. Типы светильников. Люминисцентные лампы. Лампы накаливания. Светодиодные лампы. Безопасная эксплуатация электроприборов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 1. Составление схемы включения лампы дневного света.

Электронагревательные приборы. Принцип работы электронагревательных приборов. Нагревательные элементы. Сплавы для нагревательных элементов. Электромагнитные СВЧ-волны. Экономия электрической энергии в быту.

Проектная деятельность на уроках технологии.

Поисковый этап. Поиск и анализ проблемы. Выбор проекта.

Конструкторский этап. Выбор технологии изготовления. Экономическая оценка.

Технологический этап. Подготовка технологической документации.

Аналитический этап. Оценка качества выполненного объекта. Анализ результатов. Презентация проекта.

Художественная обработка материалов

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные и химические текстильные волокна. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, химических и смесовых тканей. Свойства нитей из различных тканей.

Элементы машиноведения

Назначение и применение приспособлений малой механизации. Различные виды лапок и их использование при изготовлении изделий.

Конструирование и моделирование изделий

Основные направления современной моды. Правила снятия выкроек из журналов мод. Построение чертежа плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Раскрой и пошив изделий

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Подготовка чертежей и тканей к раскрою. Раскрой и изготовление изделий. Виды отделки изделий и их выполнение. Контроль качества готового изделия.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (НРК)

История народных костюмов Кемеровской области. Моделирование одежды. Национальные костюмы. Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в современной одежде. Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами.

Современное производство и профессиональное образование (НРК)

Предприятия Кузбасса. Экскурсии, знакомство с профессиями, востребованными в Кемеровской области. Экология Кузбасса и производство. Знакомство с профессиями востребованных в городе Прокопьевске. Региональный рынок труда и образовательные услуги в городе Прокопьевске. Технология трудоустройства на примере предприятий Прокопьевска. Карта города и будущее место работы.

Кулинария (НРК)

Блюда национальной кухни народов Кузбасса. Русская масленица, приготовление блинов. Пасха. Традиция проведения пасхи жителей Кузбасса. Способы обработки творога для приготовления пасхи. Особенности приготовления, условия и сроки хранения. Сервировка стола в национальном стиле коренных жителей Кузбасса.

Информационные технологии

Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятия (игра “Предприятие”). Деловая переписка. Создание образца визитной карточки. Требование к изготовлению визитной карточки. Подготовка рекламного буклета. Реклама и дизайн. Рекламные объявления и требования к ним.

Творческий проект (8 часов-НРК)

Выбор темы проекта (День города, День шахтера, Пасха, Масленица, 70 лет Кузбассу). Особенности системы выполнения проекта. Составление технологической последовательности. Составление звездочки обдумывания. Разработка логотипов. Оценка материальных и профессиональных возможностей в разработке и реализации проекта.

8 класс

- Домашняя экономика и основы предпринимательства
- Элементы домашней экономики
- Основы предпринимательства

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника. Анализ полученных результатов по разработке выполняемого проекта. Самооценка учащимся проекта.

Формы предпринимательства в России, поиск своего дела. Предпринимательство: сущность, цели, задачи. Организация предпринимательской деятельности в Саратовской области.

Художественная обработка материалов

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные и химические текстильные волокна. Сравнительная характеристика тканей из натуральных, химических и смесовых тканей. Свойства нитей из различных тканей.

Элементы машиноведения

Назначение и применение приспособлений малой механизации. Различные виды лапок и их использование при изготовлении изделий.

Конструирование и моделирование изделий

Основные направления современной моды. Правила снятия выкроек из журналов мод. Построение чертежа плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Определение расхода ткани.

Раскрой и пошив изделий

Виды женского легкого платья и бельевых изделий. Краткие сведения об ассортименте, тканях и отделках, применяемых для их изготовления. Эксплуатационные, гигиенические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Подготовка чертежей и тканей к раскрою. Раскрой и изготовление изделий. Виды отделки изделий и их выполнение. Контроль качества готового изделия.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

История народных костюмов Саратовской области. Моделирование одежды. Национальные костюмы. Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в современной одежде. Изготовление изделий. Выполнение отделки изделия различными орнаментами.

Современное производство и профессиональное образование

Предприятия Саратова. Экскурсии, знакомство с профессиями, востребованными в Саратовской области. Экология Саратова и производство. Знакомство с профессиями востребованных в городе Ершове. Региональный рынок труда и образовательные услуги в городе Ершове. Технология трудоустройства на примере предприятий Ершова. Карта города и будущее место работы.

Кулинария

Блюда национальной кухни народов Саратовской области. Русская масленица, приготовление блинов. Пасха. Традиция проведения пасхи жителей Саратова. Способы обработки творога для приготовления пасхи. Особенности приготовления, условия и сроки хранения. Сервировка стола в национальном стиле коренных жителей Саратовской области.

Информационные технологии

Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятия (игра "Предприятие"). Деловая переписка. Создание образца визитной карточки. Требование к изготовлению визитной карточки. Подготовка рекламного буклета. Реклама и дизайн. Рекламные объявления и требования к ним.

Творческий проект

Выбор темы проекта (День города, День работника сельского хозяйства, Пасха, Масленица). Особенности системы выполнения проекта. Составление технологической последовательности. Составление звездочки обдумывания. Разработка логотипов. Оценка материальных и профессиональных

возможностей в разработке и реализации проекта. Подготовка и защита проекта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№	Тема раздела	Содержание	К-во часов
1	Вводное занятие.	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Правила ТБ.	1
2	Основы аграрной технологии (осенние работы) (3 ч)	Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные культуры.	1
		Ведущие цветочно-декоративные культуры. Способы обработки почвы и выбор орудий труда.	2
3	Основы аграрной технологии (весенние работы) (2 ч)	Размножение растений семенами. Технология выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Посев культур на учебном участке.	2
4	Кулинария (6 ч)	Основы рационального питания. Санитария и гигиена. Сервировка стола к завтраку. Этикет.	2
		Бутерброды, горячие напитки. Блюда из яиц.	2
		Блюда из овощей.	2
5	Материаловедение (4 ч)	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Пряжа. Прядильное производство.	2
		Выполнение образца полотняного переплетения. Практическая работа.	1
		Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Практическая работа.	1
6	Машиноведение (2 ч)	Швейная машина. Устройство. Виды приводов швейных машин.	2
7	Ручные швы (6 ч)	Ручные стежки и строчки.	6
8	Рукоделие (20 ч)	Вышивание. История. Инструменты и приспособления. Выбор и нанесение рисунка.	2
		Технология выполнения простейших швов. Обработка краёв изделия.	2
		Выполнение вышивки декоративной салфетки ручными стежками. Практическая работа.	16

9	Основы графической грамоты (6 ч)	Чертёж, эскиз, технический рисунок. Типы линий.	6
10	Технологии обработки древесины (8 ч)	Дерево и древесина. Породы деревьев. Роспись по дереву.	2
		Роспись по дереву. Практическая работа.	6
11	Электротехника (2 ч)	Электрический ток. Электрическая цепь. Схема.	2
12	Элементы техники (2 ч)	Техника и технические устройства. Понятие о машине. Классификация машин.	2
13	Проектная деятельность (6 ч)	Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта. Выбор идеи.	2
		Выполнение и защита проекта	4

Итого.....68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

6 класс

<i>№</i>	<i>Тема раздела</i>	<i>Содержание</i>	<i>К-во часов</i>
1.	Вводное занятие (1 ч)	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Правила ТБ.	1
2.	Технология ведения дома (8 ч)	Уборка жилища по-научному, или Советы Домовенка.	4
		Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен.	2
		Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплаты.	2
3.	Кулинария (7 ч)	Физиология питания. Сервировка стола. Этикет.	2
		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
		Молоко. Блюда из молока.	2
		Рыба. Морепродукты. Заготовка продуктов.	1
4.	Материаловедение (2 ч)	Натуральные волокна животного происхождения. Ткацкие переплетения. Прокладочные и клеевые материалы.	2
5.	Машиноведение (2 ч)	История швейной машины. Регуляторы швейной машины.	1
		Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.	1

6.	Ручные швы (4 ч)	Ручные стежки и строчки	4
7.	Рукоделие (16 ч)	Лоскутное шитьё.	1
		Выполнение изделий в технике лоскутного шитья. Практическая работа.	15
8.	Основы графической грамоты (6 ч)	Чтение графической документации.	2
		Чертёж развёртки коробки.	2
		Практическая работа.	2
9.	Технологии обработки древесины (8 ч)	Декоративно-прикладная обработка древесины. Роспись по дереву. Выбор рисунка и его нанесение на изделие.	2
		Роспись по дереву. Практическая работа.	6
10.	Электротехника (2 ч)	Бытовые электрические приборы. Электрические схемы.	2
11.	Элементы техники (2 ч)	Рабочие машины. Технологические машины. Транспорт и транспортирующие машины.	2
12.	Проектная деятельность (10 ч)	Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта. Выбор идеи.	1
		Выполнение и защита проекта	9

Итого.....68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс

<i>№</i>	<i>Тема раздела</i>	<i>Содержание</i>	<i>К-во часов</i>
1	Вводное занятие. (1 ч)	Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Правила ТБ.	1
2	Основы аграрной технологии (осенние работы) (3 ч)	Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона.	1
		Применение техники в растениеводстве. Машины и механизмы, применяемые в растениеводстве.	2
3	Основы аграрной технологии (весенние работы) (2 ч)	Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений.	1
		Традиционные декоративные культуры региона.	1

4	Технология ведения дома (8 ч)	Оформление интерьера комнатными растениями.	2
		Композиции из цветов в интерьере. Композиции из сухоцветов. Изготовление панно.	4
		Уход за комнатными растениями.	2
5	Основы графической грамоты (10 ч)	Значение чертежей в практической деятельности человека. Правила оформления чертежей.	4
		Геометрические фигуры. Шрифты чертежные.	2
		Типы линий. Назначение линий на чертеже.	2
		Нанесение размеров. Масштабы.	2
6	Материаловедение (4 ч)	Виды волокон. Химические волокна.	2
		Свойства волокон. Определение волокнистого состава тканей.	2
7	Кулинария (8 ч)	Понятие о микроорганизмах.	1
		Виды теста. Технология приготовления непеченых кондитерских изделий.	1
		Приготовление сладкого блюда. Практическая работа.	4
		Сервировка десертного стола.	2
8	Рукоделие (20 ч)	Вязание крючком. Вязание образцов	2
		Вязание круглого и квадратного полотна.	4
		Макраме. Инструменты и материалы. Техника плетения.	2
		Основные узлы и узоры плетения. Изготовление изделий в технике макраме. Практическая работа.	6
		Изготовление изделий в технике макраме. Практическая работа.	6
9	Технологии обработки древесины (10 ч)	Технологические свойства древесины. Пороки и дефекты древесины. Сушка древесины.	2
		Роспись по дереву. Практическая работа.	8
10	Электротехника (2 ч)	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы	2

Итого.....68 часов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс

№	Название темы	<i>Содержание</i>	Кол-во часов
1	Домашняя экономика и основы предпринимательства		8час.
2	Элементы домашней экономики	Цели и задачи экономики. Семейное хозяйство, его составляющие. Понятие о бюджете семьи. Источники дохода бюджета семьи, экономия средств. Постоянные и переменные расходы семьи. Менеджмент в семейной экономике	6ч
3	Художественная обработка материалов		14час
4	Элементы материаловедения	Сравнительная характеристика тканей из натуральных, химических и смесовых тканей. Свойства нитей из различных тканей	2ч
5	Элементы машиноведения	Приспособления малой механизации. Лапки и их использование при шитье.	2ч
6	Конструирование и моделирование изделий	Основные направления современной моды. Правила снятия выкроек из журналов мод. Построение чертежа основы плечевого изделия	2ч
7	Раскрой и пошив изделий	Подготовка к раскрою. Раскрой изделия. Обработка изделия Выполнение стачных швов Сборка изделия. Обработка верхнего среза Окончательная отделка изделия В.Т.О. изделия. Контроль качества изделия.	8ч
8	Создание изделий из		10 час

	текстильных и поделочных материалов.	<p>Творчество народных умельцев. История народных костюмов Саратовской области Моделирование одежды. Национальные костюмы жителей Кузбасса. Виды орнаментов. Значение аппликации в народной вышивке .</p> <p>Элементы старинного рукоделия в современной одежде. Аппликации из кожи, меха, атласа народов Саратовской области Выполнение аппликации из различных материалов. Правила начала вязания на двух спицах. Орнаменты народов Саратовской области</p> <p>Традиции вязания народов Саратовской области Краткие сведения из истории макраме. Плетение. Рукоделие народов Саратовской области</p> <p>Приемы плетения узлов и узоров. Из истории фриволите. Изготовление образцов в технике фриволите (вязание на вилке)</p>	
9	Современное производство и профессиональное образование	<p>Знакомство с профессиями, востребованными в Саратовской области</p> <p>Экология Саратовской области и производство. Карта города и будущее место работы.</p> <p>Экскурсии на предприятия Ершова. Экскурсия, знакомство с профессиями города Ершова</p> <p>Региональный рынок труда и образовательных услуг в городе Ершове Современная ситуация на рынке труда в Ершове</p> <p>Возможности личности в профессиональной деятельности. Технология трудоустройства на примере предприятий Ершова.</p>	8 час
10	Кулинария	Блюда национальной кухни народов Саратовской области	8 час

		<p>Приготовление блюда (вареники, галушки, сибирские пельмени)</p> <p>Русская масленица. Приготовление блинов</p> <p>Пасха. Традиция проведения пасхи жителей Саратовской области Подготовка к пасхе.</p> <p>Блюда из птицы. Сервировка стола в национальном стиле коренных жителей Саратовской области</p>	
11	Информационные технологии	<p>Анализ возможностей использования ПЭВМ в работе предприятия (игра “Предприятие”). Деловая переписка. Создание образца визитной карточки.</p> <p>Подготовка рекламного буклета. Реклама и дизайн. Выполнение рекламного объявления.</p>	4 час
12	Творческий проект. (Оформление и организация праздников семейных, детских, школьных)	<p>Выбор темы проекта (День города, День работника сельского хозяйства, Пасха, Масленица,) Обоснование выбранной темы</p> <p>Разработка логотипа Оформление рекламы</p> <p>Составление схемы (составление звёздочки обдумывания) Инструкционные карты (инструкции)</p> <p>Выбор материалов Разработка эскизного варианта изделия</p> <p>Оценка материальных и профессиональных возможностей в разработке и реализации проекта Изготовление образца изделия (Составление сценария)</p> <p>Определение примерной “цены” Отделочные работы</p> <p>Экономический расчет</p>	16 час

		Экологический расчет Оформление работы Защита проекта	
	ИТОГО:		68 часов

4. Формы организации обучения

При изучении учебного предмета применяются как традиционные, так и дистанционные формы организации обучения. Дистанционные формы обучения реализуются в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном взаимодействии с обучающимися. С использованием дистанционных образовательных технологий могут организовываться следующие формы занятий как: онлайн – уроки, лекции, консультации, практические занятия; лабораторные работы, контрольные работы; самостоятельные работы.