

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шидловская основная общеобразовательная школа
Волоконовского района Белгородской области»

«Рассмотрено» Руководитель творческой группы  Шрубченко Е.И. Протокол № <u>1</u> от <u>«30» июля</u> 2014 г.	«Согласовано» Заместитель директора школы  Попова А.Н. <u>«30» июля</u> 2014 г.	«Утверждаю» Директор МБОУ «Шидловская ООШ»  Широнова Л.С. Приказ № <u>160</u> от <u>«01» сентября</u> 2014 г.
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Технология»

(базовый уровень)

для 5-8 классов

учителя технологии

Ягниченко Ольги Ивановны

2014 год

Пояснительная записка.

Данная рабочая программа по курсу «Технология» «Обслуживающий труд» для 5-9 классов является комплексной и составлена на основе федерального компонента государственного стандарта (основного) общего образования 2004 г., авторской программы Хохлова М.В., Симоненко В.Д. Издательство «Вентана-Граф», 2010 г.;

базисного учебного плана МБОУ «Шидловская ООШ» по осуществлению образовательной деятельности в 2014-2015 учебном году;

локального акта «Положение о рабочей программе учебных предметов, учебных курсов, элективных курсов, внеурочной деятельности, объединений дополнительного образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Шидловская основная общеобразовательная школа Волоконовского района Белгородской области»;

При составлении рабочей программы учтены рекомендации инструктивно-методического письма «О преподавании предмета «География» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области в 2014-2015 учебном году».

Цель обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся 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 самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

Задачи обучения:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно – смысловой, культурно – эстетической, социально – трудовой, личностно – саморазвивающей.

Общая характеристика предмета

В рабочую программу включены разделы по сельскохозяйственному труду: «Растениеводство», «Животноводство», так как в школе имеется пришкольный участок, а также базовые разделы по технологии обслуживающего труда: учащиеся изучают разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария», «Черчение и графика», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы». Программой предусмотрены вводный урок и раздел «Проектная деятельность». Этот раздел может изучаться в конце года, или его часы могут быть соединены с часами того раздела, в рамках которого предусмотрено выполнение учебного творческого проекта. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Так как материальное обеспечение не удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии для проведения швейных работ раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» сокращен и изучается теоретически в связи с отсутствием в кабинете необходимых санитарно-гигиенических условий и оборудования для проведения практических работ по темам данного раздела. Часть освобожденных часов отведена на изучение подраздела «Строительные ремонтно-отделочные работы». Часть часов добавлена на подраздел «Декоративно-прикладное творчество».

Содержание программы по технологии в 6 классе направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует Образовательной программе школы. Так как материальное обеспечение не удовлетворяет требованиям по оснащению кабинета технологии для кулинарных работ, то раздел «Кулинария» сокращен и изучается теоретически в связи с отсутствием в кабинете необходимых санитарно-гигиенических условий и оборудования для проведения практических работ по темам данного раздела. Часть освобожденных часов отведена на изучение подраздела «Строительные ремонтно-отделочные работы», рекомендованного для изучения управлением образования и науки Белгородской области. Часть часов добавлена на подраздел Рукоделие, так как одной из важных задач работы нашей школы является воспитание духовно-нравственной личности учащихся, а произведения прикладного искусства отражают художественные традиции нации, миропонимание, мировосприятие и художественный опыт народа, сохраняют историческую память, что является неотъемлемой частью духовно-нравственного воспитания.

Кроме того, программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников по выполнению творческих проектов в ходе учебного процесса, раздел «Творческие проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда.

Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Девочки учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов. Учащиеся также знакомятся в ходе обучения с национальными традициями и особенностями культуры, быта и костюма народов России и Белгородской области, что играет важную роль в духовно-нравственном воспитании учащихся.

Рабочей программой в 7 классе предусмотрено изучение раздела «Проектная деятельность». Его часы соединены с часами раздела «Художественные изделия для оформления интерьера», в рамках которого предусмотрено выполнение учебного творческого проекта. За счёт освобождённых часов введён раздел «Строительные ремонтно-отделочные работы» (11 часов). В 7 классе изучается одна из тем раздела

«Художественные изделия для оформления интерьера». Раздел введён согласно постановлению правительства области от 27 мая 2005 года №119-пп «Об организации обучения строительным профессиям в общеобразовательных учреждениях области» и приказа управления образования и науки области от 24 июня 2005 года № 1183 «Об организации обучения школьников общеобразовательных учреждений строительным профессиям».

В 8 классе осуществляется знакомство с основами домашней экономики, некоторыми видами декоративно-прикладного творчества, электротехническими и ремонтными работами. Главной задачей является, освоение технологических приёмов и формирование знаний и умений выполнения различных технологических операций, в особенности применяемых для бытового назначения. Овладение учащимися теоретическими и практическими, современными, прогрессивными и востребованными технологическими процессами, навыками использования технических средств, ремонтно-бытовых инструментов, электронной аппаратуры, умениями своевременно и грамотно устранить возникшие неполадки в бытовом столярно-слесарном оборудовании.

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.

Согласно новым направлениям при изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую.

На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Обучение и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщённых способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает всё более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам.

Место учебного предмета в учебном плане:

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 – 7 классах выделено 2 часа в неделю (70 часов в год), в 8 классе - 1 час и 1 час из регионального компонента.

Используемый УМК.

1. Учебник «Технология»: 5 класс для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана-Граф, 2014
2. Учебник «Технология»: 5 класс для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко. – М.: «Вентана-Граф, 2014

3.

**Тематическое распределение часов по технологии (обслуживающий труд)
5 – 8 классы.**

№№	Разделы	Количество часов			
		Классы			
		5	6	7	8
1.	Элементы материаловедения.	4	2	2	-
2.	Элементы машиноведения.	16	6	6	2
3.	Конструирование и моделирование швейных изделий	10	16	14	30
4.	Технология изготовления швейных изделий	30	32	36	36
5.	Поузловая обработка образцов швейных изделий	-	-	-	-
6.	Работа над проектами	-	-	-	-
7.	Ремонтные работы в быту	4	4	4	-
8.	Кулинарные работы	6	8	8	-
	ИТОГО:	68	68	68	68

В результате обучения ученик 5 класса должен знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей. измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн – проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки к раскрою;
- технологию выполнения швов: стачного взаутюжку, вподгибку с открытым и закрытым срезами, правила обработки накладных карманов и бретелей; ремонтировать одежду;

Должен уметь:

- осуществлять поиски необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку, составлять меню на завтрак;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку нитки, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине машинные швы, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и

- контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами;
- хранить шерстяные и меховые изделия.

В результате обучения ученик 6 класса должен знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
- общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков, виды разрыхлителей;
- о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
- технологию приготовления компотов киселей;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу, правила этикета;
- правила заготовки продуктов: квашение, соление, сушка;
- технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
- основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- принцип действия регуляторов швейной машины;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические изображения соединительных машинных швов, технологическая последовательность обработки юбки;
- экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
- единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

Должен уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество рыбы, оттаивать рыбу, готовить полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы, определять их готовность и подавать к столу;
- определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
- приготавливать тесто, выпекать блины, оладьи, блинчики;
- готовить пищевые разрыхлители,

- варить компот, кисель, сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
- заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка);
- регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
- выполнять вышивку в технике счётных швов;
- читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

В результате обучения ученик 7 класса должен знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;
- о применении источников питания бытовой аппаратуры;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды лёгкого женского платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна,

приёмы выполнения прибавления и убавления столбиков, кромочных петель, правила безопасной работы;

- единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики, выполнение макияжа.

Должен уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- выращивать комнатные растения и размещать их;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерской;
- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком (по кругу, по спирали, прямоугольное, квадратное), прибавлять и убавлять столбики, вязать крючком различные узоры и изделия;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

В результате обучения ученик 8 класса должен знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой медицинской помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- домашнюю экономику, доходы и расходы семьи, цены на товары и услуги, качество товаров и услуг, их влияние на спрос и цены;
- приготовление песочного теста и изделий из него, способы определения готовности;
- значение кислотности плодов для консервирования, способы консервирования, их преимущества и недостатки, условия сохранения витаминов, сроки и условия хранения заготовок;
- способы приготовления песочного теста;
- приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов, холодных напитков;
- правила поведения за столом и приёма гостей;
- способы получения синтетических волокон, их свойства, режимы ВТО изделий из синтетических тканей;
- правила использования бытовой электронной аппаратуры;

- ассортимент вязаных изделий, правила подбора спиц по толщине, технику вязания на спицах, способы начала вязания, способы вывязывания орнамента;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа прямой юбки, особенности моделирования прямой юбки;
- правила обработки застёжки тесьмой «молния»;
- классификацию специальных швейных машин;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения накладных швов и складок, технологическая последовательность обработки прямой юбки,
- экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Должен уметь:

- рационально рассчитывать бюджет семьи, рассчитывать стоимость минимальной потребительской корзины;
- приготавливать песочное тесто и блюда из него, определять готовность;
- консервировать фрукты и ягоды, готовить холодные напитки;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в кабинете;
- различать синтетические волокна;
- подбирать спицы по толщине, владеть техникой набора петель и особенностей вязания на 2 и 5 спицах, вязать по схеме;
- выбрать модель прямой юбки с учётом особенностей фигуры, снимать мерки для построения чертежа прямой юбки, применять способы моделирования и отделки изделия; использовать правила подготовки к раскрою;
- применять правила раскладки выкройки, выполнять обработку вытачек, кокеток, складок, переводить линии и точки на ткани, скалывать и смётывать детали, исправлять дефекты, обрабатывать застёжку тесьмой «молния», выполнять обработку шлевок и пояса, выполнять потайной подшивочный стежок;
- выполнять раскрой ткани с симметричными и асимметричными полосами; работать с журналами мод.

Внесенные изменения, 5 класс

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов по классам	
		авторская программа	Рабочая программа
1	Вводный урок.	1	1
2	Растениеводство.	18	20
	Основы аграрной технологии (осенние работы).	9	11
	Основы аграрной технологии (весенние работы).	9	9
3	Кулинария.	6	6

4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Швейные материалы. Изготовление выкроек и раскрой. Пошив изделия. Декоративно-прикладное творчество.	28 2 4 14 8	23 2 4 7 10
5	Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью. Интерьер живых помещений.	4 2 2	2 1 1
6	Черчение и графика.	2	2
7	Проектная деятельность.	11	8
8	Строительные ремонтно-отделочные работы	-	8
	Всего часов:	70	70

Содержание программы.

5 класс. Вводный урок (1ч)

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. Правила безопасности труда. 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 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Растениеводство

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Основы аграрной технологии (осенние работы) (9ч)

Теоретические сведения. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие

«аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная).

Практические работы. Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.

Уборка и учет урожая лука репчатого. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты.

Варианты объектов труда. Сельскохозяйственные растения. Урожай лука репчатого. Пришкольный участок.

Основы аграрной технологии (весенние работы) (9ч)

Теоретические сведения. Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Прополка и прореживание всходов овощных растений. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.

Варианты объектов труда. Рассада белокочанной и цветной капусты. Всходы овощных растений

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Швейные материалы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани.

Определение лицевой стороны ткани. Выбор ткани для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Выбор материалов

Для проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей

Изготовление выкроек и раскрой (4ч)

Теоретические сведения. Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия.

Изготовление выкройки швейного изделия копированием готовой выкройки, с помощью уменьшенного чертежа. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Способы моделирования фартука. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие «декатирование». Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

Практические работы. Упражнения на копирование готовых выкроек, изготовление выкройки по уменьшенному чертежу, изготовление выкройки с помощью чертежа.

Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, ник, платок, косынка, сумка-торба и др.) Ткань для проектного изделия.

Пошив изделия (14ч)

Теоретические сведения. Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Ручные операции: перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание детали; заметывание детали; сметывание детали. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Закрепление машинной строчки. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Регулирующие механизмы: регулятор длины стежка, клавиша шитья назад.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Машинные операции: обметывание деталей, застрачивание шва, стачивание деталей. Условное обозначение операций.

Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при проведении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования

предъявляемые для влажно-тепловых работ. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере базовых изделий.

Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия, расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Способы сопоставления с моделью по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывания срезов; сметывания, заметывания.

Заправка швейной машины нитками; выполнение прямой и зигзагообразных строчек с изменением длины стежка, закрепок в начале и в конце строчки.

Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектного изделия.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Расчет материальных затрат на изготовление проектного изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операции. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.).

Декоративно-прикладное творчество (8ч)

Теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

История вышивки. Вышивка в costume и быте различных народов России. Материалы и инструменты, применяемые для вышивания. Правила безопасного труда. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых, крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вышивки. Изготовление рисунков для вышивки вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вышивальных швов. Изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вышивки. Декоративные изделия с вышивкой: прихватки, подкладки под горячее, салфетки или игольницы.

Кулинария (6ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен: знать/ понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

Теоретические сведения. Санитария и гигиена кухни. Правила безопасного выполнения

кулинарных работ. Организация рабочего места. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу. Виды и пищевая ценность горячих напитков. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к качеству горячих напитков.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из яиц. Способы окрашивания яиц.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Критерии определения качества молочных продуктов. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Посуда для приготовления молочных блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из молока и молочных продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приготовление горячих напитков: заваривание чая, кофе, какао.

. Приготовление бутербродов, блюд из яиц, молока и молочных продуктов. Сервировка стола. Подача блюд к столу.

Дегустация блюд, оценка качества.

Варианты объектов труда. Чай, кофе, какао. Бутерброды. Блюда из яиц, молока и молочных продуктов.

Черчение и графика (2ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать технологические понятия: графическая документация технологическая карта, 1, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса, выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки;
составлять учебные технологические карты.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Теоретические сведения. Способы графического изображения изделия, понятия «эскиз», «чертеж», «технический рисунок». Виды чертежей, материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Масштаб. Организация рабочего места и правила выполнения чертежных работ.

Практические работы. Изучение графической документации. Выполнение эскиза, чертежа и технического рисунка, детали или изделия.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи и технические рисунки.

Технологии ведения дома (4)

В результате изучения этого раздела ученик должен: знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле, соблюдать правила пользования современной бытовой техники.

Уход за одеждой и обувью(2ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды из натуральных тканей. Ремонт одежды. Применение бытовой техники для ухода за одеждой.

Практические работы. Выбор вида ухода за проектным изделием. Ремонт одежды.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей. Образцы ремонта одежды.

Интерьер жилых помещений (2ч)

Теоретические сведения. Понятие «интерьер». Оборудование кухни. Планировка кухни. Функциональные зоны кухни. Создание интерьера кухни. Санитарно-гигиенические работы на кухне. Кухонная утварь и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, бытовой техники, газовых плит, при работе с горячей жидкостью. Применение бытовой техники для мытья посуды и уборки помещений. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Практические работы. Планировка кухни. Ознакомление с устройством и принципом действия электробытовых приборов. Подбор бытовой техники для кухни с учетом потребностей семьи. Генеральная уборка кухни.

Варианты объектов труда. Школьный кабинет кулинарии. Кухонные посуда и инвентарь. Бытовая техника. План кухни.

Проектная деятельность (11ч)

Теоретические сведения. Понятие учебного творческого проекта по технологии. Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных или поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, их содержание. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: приспособление для съема яблок; подставка под горячее; подсвечник; обнова к лету и др.

6 класс.

Вводный урок (2ч)

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. Правила безопасности труда. 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 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Растениеводство (20ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

уметь разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.

Основы аграрной технологии (осенние работы) (10ч)

Теоретические сведения. Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов. Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур. Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Определение средней массы выращенных овощей. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Виды сооружений защищенного грунта.

Практические работы. Изучение сортов капусты белокочанной. Уборка картофеля. Уборка семенников капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Подготовка участка под посадку капусты. Расчет потребности в рассаде томата и капусты для посадки в поле.

Варианты объектов труда. Капуста белокочанная различных сортов. Картофель. Семенники капусты, столовой свеклы и моркови. Урожай тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Пришкольный участок.

Основы аграрной технологии (весенние работы) (10ч)

Теоретические сведения. Устройство «русского парника». Понятия «почвосмесь», «рамооборот». Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней пленочной теплице. Выращивание томата и огурца в поле. Выращивание капусты белокочанной. Правила безопасной работы на приусадебном участке.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Экскурсия «Выращивание рассады овощных культур в защищенном грунте» на сельскохозяйственное предприятие. Посадка рассады томата в открытый грунт. Посев семян огурца в открытый грунт. Закладка коллекционного участка овощных капустных растений.

Варианты объектов труда. Парник. Семена. Сеянцы. Рассада томата, огурца и капусты.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:
знать/понимать назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;
уметь выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Швейные материалы (2ч)

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения шерсть, шелк. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения помокси того состава тканей из натуральных волокон. Механические, гигиенические и технологические свойства натуральных тканей. Клеевые прокладочные материалы. Состав деятельности по соединению их с тканью. Понятие «фурнитура», Виды фурнитуры. Выбор тканей, нетканых материалов и фурнитуры для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для Проектного изделия.

Варианты объектов труда. Образцы шерстяных и шелковых тканей, образцы прокладочных материалов. Фурнитура.

Изготовление выкроек и раскрой (4ч)

Теоретические сведения. Изготовление выкройки швейного изделия с помощью компьютера. Банк ресурсных программ для изготовления выкройки. Изготовление выкройки конической юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Упражнения на изготовление выкройки при помощи компьютера. Изготовление выкройки конической юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка на ткани. Раскрой проектного изделия. Дублирование кроя клеевой прокладкой.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью подкройной обтачки (юбка, шорты, бермуды с цельнокроеным поясом, платье, блузка-топ и др.) Ткань для проектного изделия.

Пошив изделия (12ч)

Теоретические сведения. Выполнение ручных операций: перенос линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывание; обметывание прорези петли петельными стежками; пришивание тесьмы-молнии. Способы контроля качества.

Регулирующие механизмы швейной машины: регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Причины их возникновения и способы устранения. Технология выполнения аппликации. Применение флизофикса для соединения аппликации с материалом.

Выполнение машинных операций: расстрачивание, настрачивание, обтачивание, высекание срезов детали. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением одной примерки на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывания, обметывания прорези петли петельными стежками.

Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение аппликации, образцов расстрочного, настрочного, обтачного швов, обработки срезов подкройной обтачкой.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью подкройной обтачки (юбка, шорты, бермуды с цельнокроеным поясом, платье, блузка-топ и др.).

Декоративно-прикладное творчество (8ч)

Теоретические сведения. Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке счетными швами.

Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке.

Приемы выполнения счетных швов. Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу и с помощью ПЭВМ.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вышивки. Изготовление схем для счетной вышивки вручную или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов счетных швов изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вышивки. Декоративные изделия с вышивкой: прихватки, подкладки под горячее, салфетки или игольницы.

Кулинария (6ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен: знать/ понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Критерии определения качества овощей. Механическая (первичная) обработка овощей. Виды нарезки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов. Требования к качеству и оформление готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Санитарные требования к обработке рыбы. Стадии механической обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы (варка, тушение, припускание, жарение). Приготовление блюд из рыбы, требования к качеству готовых блюд. Сроки и условия хранения рыбы и блюд из нее. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Виды круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношения в них крупы и жидкости. Способы варки макаронных изделий.

Оформление блюд из круп и макаронных изделий и правила их подачи к столу.

Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Механическая обработка овощей. Приготовление овощных салатов. Приготовление блюд из рыбы, круп и макаронных изделий. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из овощей, рыбы, круп и макаронных изделий.

Черчение и графика (2ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать технологические понятия: графическая документация технологическая карта, 1, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
уметь выбирать способы графического отображения объекта или процесса, выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки;
составлять учебные технологические карты.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Теоретические сведения. Чертеж детали и сборочный чертеж изделия, спецификация к сборочному чертежу. Чертежи деталей призматической и цилиндрической форм. Правила изображения. Виды изображения, размеры, материалы, основная надпись. Чтение чертежа.

Практические работы. Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. Чтение чертежа.

Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи деталей или изделий.

Технологии ведения дома (4ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен: знать/понимать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле, соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

Уход за одеждой и обувью(1ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Значение символов на ярлыках одежды.

Уход за обувью. Выбор технологий и средств длительного хранения одежды и обуви.

Практические работы. Расшифровка символов на ярлыках одежды из шелка и шерсти. Выбор вида ухода за проектным изделием.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из шелковой и шерстяной ткани. Проектное изделие.

Интерьер жилых помещений (1ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Искусственное и естественное освещение. Общее, местное, комбинированное и декоративное освещение. Типы светильников. Энергосберегающие лампы. Правила безопасного использования ламп накаливания.

Оформление помещения декоративными тканями. Оформление оконных и дверных проемов.

Роль бытовой техники в создании интерьера жилого помещения. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей семьи. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

Практические работы. Подбор освещения для жилой комнаты. Изготовление макета оформления окна тканями. Подбор бытовой техники с учетом потребностей семьи.

Варианты объектов труда. Макет окна. Бытовая техника.

Санитарно-технические работы (1ч)

Теоретические сведения. Простейший ремонт сантехнического оборудования. Устройство простейшего водопроводного крана. Устройство вентильной головки. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом сантехнического оборудования.

Практические работы. Изучение и ремонт смесителя и вентильной головки.

Варианты объектов труда. Смеситель и вентильная головка.

Ремонтно-отделочные работы (1ч)

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

Экологически безопасные материалы и технологии выполнения ремонтно-отделочных работ.

Отделка потолка, стен и полов. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Виды напольных покрытий.

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

Практические работы. Планирование ремонтно-отделочных работ с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат. Подбор отделочных материалов в соответствии с функциональным назначением помещений. Разработка проекта косметического ремонта жилого помещения.

Варианты объектов труда. Кабинет технологии, классная комната.

Проектная деятельность (8ч)

Теоретические сведения. Проектирование и изготовление лично и общественно значимых изделий с использованием конструкционных или отделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: юбка; изделие с вышивкой; меню и блюда для ужина и др.

7 класс

Введение (1ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

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 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Растениеводство. Основы аграрной технологии

(осенние работы) (9 ч)

Теоретические сведения. Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России. Строение плодовых растений. Закладка плодового сада: подготовительные работы, разметка территории, посадка сада. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Хранение плодов и овощей: температура хранения, влажность воздуха, газовый состав. Хранение корнеплодов.

Практические работы. Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Посадка плодовых деревьев. Обрезка кустов смородины и малины. Съём урожая яблок. Закладка яблок на хранение. Сбор урожая корнеплодов и закладка их на хранение.

Варианты объектов труда. Образцы плодоносных образований семечковых и косточковых культур. Плодовые деревья. Кусты смородины и малины. Урожай яблок и корнеплодов.

Основы аграрной технологии (весенние работы) (9ч)

Теоретические сведения. Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений. Способы прививки плодовых культур: прививка черенком, окулировка. Размножение ягодных кустарников черенками. Структура и назначение плодового питомника. Ягодные культуры, посадка и уход.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Уход за плодовыми деревьями. Выполнение прививок плодовых культур. Подготовка рассадника, заготовка черенков и их посадка. Экскурсия в плодовый питомник. Весенняя обрезка саженцев ягодных культур.

***Варианты объектов труда.* Плодовые деревья. Рассадник. Черенки. Саженцы ягодных культур.**

Черчение и графика (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие конструкторской и технологической документации. Детали формы вращения, их конструктивные элементы, изображение и последовательность выполнения чертежа. ЕСКД. Чертеж детали, сборочный чертеж, спецификация, чертеж общего вида, электромонтажный чертеж, схемы и инструкции как конструкторские документы.

Практические работы. Графическое изображение изделий. Выполнение эскизов, чертежей деталей или изделий. Чтение чертежа.

***Варианты объектов труда.* Эскизы, чертежи деталей или изделий.**

Кулинария (6ч)

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Сроки и условия хранения мяса и блюд из него. Механическая (первичная) обработка мяса. Термическое состояние мяса. Домашняя птица и дичь. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу.

Питательная ценность мучных изделий. Посуда, инструменты и приспособления для приготовления теста и выпечки. Сырье и продукты для приготовления мучных изделий.

Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Продукты для приготовления сладких блюд и их механическая обработка. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Технология приготовления компота, киселя, желе, мусса, суфле. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

Практические работы. Приготовление блюд из мяса, изделий из теста, сладких блюд. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

Варианты объектов труда. Блюда из мяса. Изделия из теста. Сладкие блюда.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Швейные материалы (2 ч)

Теоретические сведения. Технология производства химических волокон. Виды и свойства химических волокон. Сравнительная характеристика свойств тканей из волокон различного происхождения. Нетканые материалы из химических волокон. Термоклеевые прокладочные материалы: прокладка-корсаж для пояса и клеевая паутинка. Выбор тканей, трикотажа, нетканых материалов и фурнитуры для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

Практические работы. Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств. Выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон. Образцы нетканых материалов, термоклеевых прокладочных материалов.

Изготовление выкроек и раскрой (4 ч)

Теоретические сведения. Использование выкроек из журналов мод. Способы корректировки выкройки в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры. Изготовление выкройки прямой юбки с помощью чертежа. Способы моделирования швейных изделий. Приемы подготовки выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Практические работы. Упражнения на изготовление выкройки при помощи журнала мод. Изготовление выкройки прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование выкройки юбки.

Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для изготовления изделия. Разметка выкройки на ткани. Выкраивание деталей проектного изделия.

Варианты объектов труда. Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью косой бейки и прямого притачного пояса (юбка, шорты, бермуды с прямым цельнокроеным поясом, платье, лиф, туника и др.) Ткань для проектного изделия.

Пошив изделия (14ч)

Теоретические сведения. Выполнение операций: подшивание детали, выкраивание косой бейки. Способы контроля качества.

Устройство машинной иглы. Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Последовательность установки машинной иглы. неполадки в работе бытовой швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой, их устранение.

Приспособления к швейной машине: лапка для штопки поврежденного места; лапка для окантовывания среза детали бейкой; для обметывания прорезной петли. Технология машинной штопки, окантовывания среза детали бейкой, обметывания прорезной петли.

Уход за бытовой швейной машиной. Оборудование для ухода. Последовательность очистки и смазки бытовой швейной машины.

Выполнение окантовочного машинного шва. Стачивание двух косых беек. Обработка вытачек. Обработка притачного пояса. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением примерок на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

Практические работы. Выполнение образцов подшивания детали, выкраивания косой бейки.

Подбор машинной иглы и швейных ниток в зависимости от ткани. Установка машинной иглы. Штопка поврежденного участка. Уход за бытовой швейной машиной.

Выполнение образцов окантовочного, запошивочного и двойного швов.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по составленному плану. Окончательная обработка изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью косой бейки и притачного пояса (юбка, шорты, бермуды, платье, лиф, туника и др.).

Декоративно-прикладное творчество(8ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем для вязания крючком вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вязания крючком. Изготовление декоративных изделий.

Варианты объектов труда. Образцы вязания крючком. Вязаные изделия: салфетка, прихватка, игрушка, шапка, шарф, сумка, кулон.

Технологии ведения дома

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Теоретические сведения. Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Ремонт одежды декоративной заплатой.

Практические работы. Выполнение декоративной аппликации. Выполнение штопки на швейной машине. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

Варианты объектов труда. Ярлыки от одежды из искусственных и синтетических тканей. Образцы ремонта одежды.

Интерьер жилых помещений (2 ч)

Теоретические сведения. Роль комнатных растений в жизни людей. Разновидности комнатных растений. Размещение комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Размножение цветов. Км кости для цветов. Требования к освещению. Понятие «ландшафтный дизайн». Использование декоративных растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход и размножение растений.

Практические работы. Уход за комнатными растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы. Уход за растениями на пришкольном участке.

Варианты объектов труда. Комнатные цветы в кабинете технологии, классной комнате. Декоративные растения на пришкольном участке.

Проектная деятельность (11ч)

Теоретические сведения. Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: наличник для окна; мастерок; наряд ко дню рождения и др.

8 класс

Вводный урок (2ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Правила безопасности труда. Организация учебного процесса.

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 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

Животноводство (18 ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать структуру технологического цикла получения животноводческой продукции; биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона и нескольких ведущих пород для каждого вида; общие требования к условиям содержания животных; наиболее распространенные и наиболее опасные болезни сельскохозяйственных животных и меры их профилактики;

уметь выполнять основные виды работ по уходу за животными в условиях небольших ферм; определять принадлежность кормов к основным группам (грубые, сочные, концентрированные); сравнивать корма различных групп по питательности; составлять с помощью учебной и справочной литературы простые рационы, подбирать корма для замены в рационе; подбирать пары для разведения животных в небольших хозяйствах; определять продуктивность различных видов животных; определять по внешним признакам больных животных; выполнять простые приемы ветеринарной обработки мелких животных (обработка повреждений кожи); производить дезинфекцию животноводческих помещений и оборудования нетоксичными препаратами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для заготовки, хранения, подготовки кормов к скармливанию; первичной переработки продукции животноводства.

Выращивание кроликов (9 ч)

Теоретические сведения. Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие «порода», ведущие породы. Правила размножения кроликов и ухода за молодняком. Понятия «рацион» и «нормы кормления». Правила составления рационов (по образцам). Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов.

Практические работы. Уход за кроликами, подготовка кормов и кормление, чистка клеток, кормушек. Планирование сроков получения приплода; подбор пар, подготовка животных к выходу приплода; выращивание молодняка. Проведение простых ветеринарно-профилактических мероприятий.

Варианты объектов труда. Кролики.

Выращивание поросят-отъемышей (9 ч)

Теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. Технология получения продукции свиноводства, ее основные элементы (содержание, кормление, разведение, ветеринарная защита, получение продукции). Выбор оптимального срока отъема поросят, условия содержания отъемышей. Оборудование свинарника, микроклимат и способы его улучшения. Требования к кормам. Профилактика заболеваний и авитаминозов у поросят. Экологические проблемы свиноводства. Правила безопасного труда в свиноводстве. Профессии, связанные с производством продукции свиноводства.

Практические работы. Приготовление кормов и подкормок. Кормление поросят. Приготовление профилактических препаратов: растворов солей железа и меди, йод-крахмального препарата. Определение примерной массы поросят по промерам. Примерная оценка продуктивных качеств поросенка по экстерьеру. Расчет суточных приростов массы. Уборка и дезинфекция помещений и оборудования свинарника малотоксичными препаратами.

Варианты объектов труда. Поросята. Свинарник. Корма, минеральные добавки. Кормушки.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 часов)

Декоративно-прикладное творчество (8ч)

Теоретические сведения. Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мстерская вышивка, торжокское золотое шитье, александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивки натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

Практические работы. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

Варианты объектов труда. Образцы вышивки гладью. Изделия с вышивкой: панно, блузка, наволочка, шторы, салфетки.

Технология ведения дома (14 ч)

Семейная экономика (14 ч)

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

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семенного 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 путей 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 затрат на оплату коммунальных услуг. Бухгалтерская книга расходов школьника.

Электротехнические работы (14 ч)

В результате изучения этого раздела ученик должен:

знать/понимать назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии и быту;

уметь объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость Потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 вольт;

использовать, приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможное и! подключения различных потребителей электрической оперши к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Теоретические сведения. Виды энергии. Правила электробезопасности. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители)

электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи.

Устройство и применение электромагнитов в технике. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, ее мощность, срок службы. Люминесцентное и неоновое освещение.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

Практические работы. Изучение элементов электрической цепи, их условных обозначений, комплектующей арматуры.

Сборка электрической цепи с элементами управления и защиты.

Выполнение неразъемных соединений проводов и их изоляция. Оконцевание проводов. Зарядка электроарматуры.

Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором. Изготовление биметаллической пластины. Сборка и испытание термореле — модели пожарной сигнализации.

Изучение устройства двигателя постоянного тока. Сборка простейшей схемы двигателя постоянного тока. Сборка установки для демонстрации принципа действия электродвигателя.

Варианты объектов труда. Комплектующая арматура. Электросчетчик. Электроконструктор. Электропровода. Изоляционные материалы : (электромагнит. Электроутюг. Биметаллическая пластина. Термореле. Электродвигатель.

Проектная деятельность (15 ч)

Теоретические сведения. Понятие «проектирование», составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Выполнение творческого проекта.

Анализ и формулирование проблем содержания домашних животных и ухода за ними. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов, изготовление изделий, защита проекта.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: разработка плаката по электробезопасности; панно в технике вышивки гладью; теплица на подоконнике; набор игрушек «Магнитные чудеса»; приспособление (рубилка) для измельчения сочных кормов; гнездовые ящики различных конструкций для лучшей сохранности крольчат, разработка плана создания домашней свинофермы и др.

Приложение.

Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 классе

№	Дата	Темы уроков	Количество часов	Примечания
Вводный урок. Содержание предмета.			1 час	
1	02.09.	Инструктаж по ТБ. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология».	1	
Растениеводство. Основы аграрной технологии (Осенние работы)			11 часов	
2	04.09.	Теоретические сведения. Основные задачи сельскохозяйственного производства. Понятие «аграрные технологии».	1	
3	09.09.	Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и	1	

		животноводство.		
4	10.09.	Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни.	1	
5	16.09.	Многообразие сельскохозяйственных растений.	1	
6	18.09.	Овощные культуры: лук, морковь, свекла. Инструктаж по ТБ. Практическая работа №1 Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.	1	
7	23.09.	Способы учета урожая.	1	
8-9	25.09. 30.09	Уборка и учет урожая. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 2 «Уборка и учет урожая лука репчатого».	2	
10	02.10	Понятие «система обработки почвы».	1	
11	07.10.	Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 3 «Подготовка участка к осенней обработке почвы».	1	
12	09.10.	Обработка почвы под овощные культуры.	1	
Строительные ремонтно-отделочные работы			8 часов	
13	14.10.	Бумага и картон. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 4 «Изготовление коллекции»	1	
14	16.10.	Бумага и картон. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 5 «Изучение волокнистого строения бумаги»	1	
15	21.10.	Клеевые материалы. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 6 «Приготовление различных видов клея»	1	
16-17	23.10. 28.10.	Виды обоев и их свойства.	2	
18	30.10.	Инструктаж по ТБ. Практическая работа №7 «Определение видов обоев и применение их в основных помещениях квартиры».	1	
19-20	11.11. 13.11.	Обработка бумаги и изделия из неё. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 9 «Изготовление бумажного витража»	2	
Кулинария			6 часов	
21	18.11.	Санитария и гигиена кухни. Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Практическая работа № 10 «Сервировка стола».	1 час	
22	20.11.	Понятие «микробактерии». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1 час	
23	25.11.	Первая помощь при пищевых отравлениях и ожогах.	1 час	
24	27.11.	Виды бутербродов и способы их приготовления. Практическая работа 11 Приготовление бутербродов, блюд из яиц, молока и молочных продуктов.	1 час	
25	02.12.	Пищевая ценность яиц. Приготовление яиц и особенности их использования. Практическая работа № 12 Приготовление блюд из яиц.	1 час	
26	04.12.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Практическая работа № 13 Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.	1 час	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.			23 часа	

		Швейные материалы.	2 часа	
27	09.12.	Виды растительных волокон.	1	
28	11.12.	Практическая работа № 14 . Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение лицевой стороны тканей».	1	
		Изготовление выкроек и раскрой.	4 часа	
29	16.12.	Практическая работа № 15 Снятие мерок для построения чертежа фартука.	1 час	
30	18.12.	Практическая работа № 16 Построение выкройки фартука в М 1:4	1 час	
31	23.12.	Практическая работа № 17 Способы моделирования фартука.	1 час	
32	25.12.	Практическая работа № 18 Раскрой изделия. Инструктаж по ТБ.	1 час	
		Пошив изделия.	7 часов	
33	13.01.	Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков. Практическая работа № 19 Выполнение ручных работ на изделии.	1 час	
34	15.01	Выполнение машинных работ. Машинные швы.	1 час	
35	20.01.	Устройство швейной машины. Подготовка к работе.	1 час	
36	22.01.	Обработка нагрудника и нижней части фартука.	1 час	
37	27.01.	Стачивание деталей фартука.	1 час	
38	29.01.	Отделка изделия. Способы контроля качества.	1 час	
39	03.02.	Практическая работа № 20 Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектного изделия.	1 час	
		Декоративно-прикладное творчество.	10 часов	
40	05.02.	Народные промыслы России.	1 час	
41	10.02.	Материалы и инструменты для вышивки. Правила ТБ.	1 час	
42	12.02.	Увеличение, уменьшение рисунка.	1 час	
43	17.02.	Схемы для вышивки.	1 час	
44	19.02.	Образцы вышивки. Оформление альбома.	1 час	
45-46	24.02. 26.02.	Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 21 Освоение приемов вышивки крестом.	2 час	
47-48	03.03. 05.03.	Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 22 Выполнение изделия.	2 часа	
49	10.03.	Инструктаж по ТБ Практическая работа Окончательная отделка изделия.	1 час	
		Технология ведения дома.	2 часа	
50	12.03.	Уход за одеждой и обувью.	1 час	
51	17.03.	Интерьер жилых помещений.	1 час	
		Черчение и графика.	2 часа	
52	19.03.	Понятие эскиз, чертеж, технический рисунок.	1 час	
53	31.03.	Материалы и инструменты для построения чертежа.	1 час	
		Проектная деятельность.	8 часов	
54	01.04.	Обоснование и этапы проекта.	1 час	
55	07.04.	Анализ работ. Исторические сведения.	1 час	
56	09.04.	Разработка опорной схемы размышления.	1 час	

57	13.04.	Составление технологической карты.	1 час	
58	15.04.	Изготовление изделий по проекту.	1 час	
59	20.04.	Изготовление изделий по проекту.	1 час	
60	22.04.	Подсчет экономических затрат. Оформление.	1 час	
61	27.04.	Защита творческого проекта.	1 час	
Основы аграрной технологии (Весенние работы)			9 часов	
62	29.04.	Способы выращивания овощных культур. Сочетание подкормки с обработкой почвы.	1 час	
63	05.05.	Виды удобрений. Их применение. Правила безопасной работы с удобрениями.	1 час	
64	07.05.	Понятие «однолетние зеленые культуры» «предшествующие культуры», «чистый пар».. Практическая работа №23 Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт.	1 час	
65	12.05.	Сроки и способы посева семян зеленых культур.	1 час	
66-67	14.05. 19.05.	Практическая работа № 24 «Посев семян овощных культур»	2 час	
68	21.05.	Защита сельхозрастений от вредителей и болезней.	1 час	
69	26.05.	Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Практическая работа № 25 Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.	1 час	
70	28.05	Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.	1 час	

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе

№ урок ов	Дата		Темы уроков	Количество часов	Примечания
	план	факт			
1	02.09.		Инструктаж по ТБ. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология».	1 час	
Растениеводство. Основы аграрной технологии (Осенние работы)				11 часов	
2	04.09.		Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов.	1 час	
3	09.09.		Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений.	1 час	
4	11.09.		Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта.	1 час	
5	16.09.		Понятие «семеноводство».	1 час	
6	18.09.		Практическая работа Уборка картофеля.	1 час	
7	23.09.		Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Пр. р. № 1 « Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков»	1 час	
8	25.09.		Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов.	1 час	

9	30.09		Виды капустных овощей. Инструктаж по ТБ Пр. р. № 2 «Изучение сортов капусты белокачанной».	1 час	
10-11	02.10. 07.10.		Уборка урожая овощных культур.	2 часа	
12	09.10.		Виды сооружений защищенного грунта.	1 час	
Строительные ремонтно-отделочные работы					
13	14.10.		Виды ремонта. Подбор строительно-отделочных материалов.	1 час	
14	16.10.		Понятие о композиции в интерьере.	1 час	
15	21.10.		Отделка потолка, стен и полов. Инструктаж по ТБ. Пр.р.№ 3. «Планирование ремонтно-отделочных работ с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат».	1 час	
16	23.10.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 4. «Изготовление макетов оформления тканями окон и дверей».	1 час	
17	28.10.		Экологически безопасные материалы и технологии выполнения ремонтно-отделочных работ.	1 час	
18	30.10.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 5 «Разработка проекта косметического ремонта жилого помещения».	1 час	
19	11.11.		Применение трафаретной росписи в интерьере. Профессия маляр.	1 час	
20	13.11.		Соблюдение правил безопасного труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ.	1 час	
Кулинария				6 часов	
21	18.11.		Значение овощей в питании человека. Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 6 «Механическая обработка овощей».	1 час	
22	20.11.		Технология приготовления салатов, винегретов. Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 7 «Приготовление овощных салатов»	1 час	
23	25.11.		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1 час	
24	27.11.		Приготовление блюд из рыбы.	1 час	
25	02.12.		Виды круп и макаронных изделий.	1 час	
26	04.12.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 8 «Сервировка стола. Правила поведения за столом».	1 час	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.					
Швейные материалы.				2 часа	
27	09.12.		Натуральные волокна животного происхождения.	1 час	
28	11.12.		Понятие «фурнитура», Виды фурнитуры. Инструктаж по ТБ Пр. р. № 9 «Выбор материалов и фурнитуры для Проектного изделия»	1 час	
Изготовление выкроек и раскрой.				4 часа	

29	16.12.		Снятие мерок для построения чертежа юбки.	1 час	
30	18.12.		Инструктаж по ТБ Пр.р. № 10 «Моделирование выкройки юбки».	1 час	
31	23.12.		Построение выкройки прямой и конической юбки в М 1:4	1 час	
32	25.12.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 11 «Раскрой изделия».	1 час	
			Пошив изделия.	7 часов	
33	13.01.		Виды ручных стежков и приемы их выполнения.	1 час	
34	15.01		Выполнение ручных работ на изделии.	1 час	
35	20.01.		Выполнение машинных работ. Машинные швы.	1 час	
36	22.01.		Устройство регуляторов швейной машины.	1 час	
37	27.01.		Неполадки в работе. Уход, чистка и смазка.	1 час	
38	29.01.		Отделка изделия. Способы контроля качества.	1 час	
39	03.02.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 12 « Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектного изделия»	1 час	
			Декоративно-прикладное творчество.	10 часов	
40	05.02.		Виды вышивки. Исторические сведения.	1 час	
41	10.02.		Материалы и инструменты. Правила ТБ.	1 час	
42	12.02.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 13 « Приемы выполнения счетных швов».	1 час	
43	17.02.		Схемы для вышивки.	1 час	
44	19.02.		Образцы вышивки. Оформление альбома.	1 час	
45-46	24.02. 26.02.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 14 « Вышивка салфетки. Выполнение эскиза».	2 час	
47-48	03.03. 05.03.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 15 «Освоение приемов вышивки».	2 часа	
49	10.03.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 16 « Окончательная отделка изделия».	1 час	
			Технология ведения дома.	2 часа	
50	12.03.		Уход за одеждой и обувью.	1 час	
51	17.03.		Интерьер жилых помещений. Санитарно-технические работы.	1 час	
			Черчение и графика.	2 часа	
52	19.03.		Виды изображения на чертеже.	1 час	
53	31.04		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 17 « Основная надпись. Чтение чертежа».	1 час	
			Проектная деятельность.	8 часов	
54	02.04.		Обоснование и этапы проекта.	1 час	
55	07.04.		Анализ работ. Исторические сведения.	1 час	
56	09.04.		Разработка опорной схемы размышления.	1 час	
57	13.04.		Составление технологической карты.	1 час	
58	15.04.		Изготовление изделий по проекту.	1 час	
59	20.04.		Изготовление изделий по проекту.	1 час	
60	22.04.		Подсчет экономических затрат. Оформление.	1 час	
61	27.04.		Защита творческого проекта.	1 час	
			Основы аграрной технологии (Весенние работы)	9 часов	
62	29.04		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 18 « Устройство	1 час	

			«русского» парника». Правила безопасной работы на приусадебном участке.		
63	05.05		Понятие «почвосмесь» и «рамооборот».	1 час	
64	07.05.		Инструктаж по ТБ. Пр. р. № 19 «Весенняя обработка почвы».	1 час	
65	12.05.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 20 «Понятие пикировки, технология пикировки сеянцев».	1 час	
66	14.05.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 21 «Выращивание огурца и томата открытом грунте».	1 час	
67	19.05.		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 22 «Выращивание капусты белокочанной».	1 час	
68-69	21.05. 26.05		Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 23 «Посев семян в открытый грунт».	2 часа	
70	28.05		Профессии связанные с технологиями выращивания культурных растений.	1 час	

Календарно тематическое планирование по технологии в 7 классе.

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Сроки прохождения		Примечания
			план	факт	
1	Вводный инструктаж по ТБ. Водный урок	1	03.05.		
	Растениеводство Основы аграрной технологии (осенние работы)	9			
2	Классификация плодовых растений.	1	06.09.		
3	Характеристика садовых растений.	1	10.09.		
4	Основные плодовые культуры России.	1	13.09.		
5	Строение плодовых растений. Инструктаж по ТБ. Пр. р.№ 1 «Изучение на образцах плодоносных образований семечковых и косточковых культур»	1	17.09.		
6	Закладка плодового сада. Инструктаж по ТБ Пр.р. №2 «Посадка плодовых деревьев».	1	20.09.		
7	Обрезка плодовых деревьев	1	24.09.		
8	Обрезка кустов смородины, малины Инструктаж по ТБ Пр.р. №3 «Обрезка кустов смородины и малины».	1	27.09.		
9	Сбор урожая плодовых культур.	1	01.10.		
10	Хранение плодов и овощей.	1	04.10.		
	Кулинария	6			
11	Значение мяса в питании человека	1	08.10.		
12	Механическая и тепловая обработка мяса	1	11.10.		
13	Питательная ценность мучных изделий	1	15.10.		
14	Сладкие блюда в питании человека	1	18.10		
15	Домашняя заготовка пищевых продуктов	1	22.10.		
16	Оформление блюд и правила их подачи к столу	1	25.10.		

	Черчение и графика	2			
17	Понятие конструкторской и технологической документации	1	29.10.		
18	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 4 «Выполнение эскизов деталей»		01.11.		
	Строительные ремонтно-отделочные работы Художественные изделия для оформления интерьера	11			
19	Виды штукатурных работ. Профессия штукатур. Алгоритм проектной деятельности	1	12.11		
20	Материалы для мозаики, их свойства, виды мозаики. Выдвижение идей для выполнения творческого проекта	1	15.11.		
21	Технология изготовления изделий с использованием мозаики. Выбор модели проектного изделия	1	19.11.		
22	Подбор материалов, инструментов и приспособлений для изготовления проектного художественного изделия	1	22.11.		
23	Инструктаж по ТБ. Пр.р. №5 «Технология выполнения проектного изделия для оформления интерьера (рамка для фото)»	1	26.11.		
24	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 6 «Изготовление проектного изделия для оформления интерьера (рамка для фото)»	1	29.11.		
25	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 7 «Корректировка проектного изделия для оформления интерьера (рамка для фото)»	1	03.12.		
26	Инструктаж по ТБ. Пр.р. №8 «Сборка проектного изделия для оформления интерьера (рамка для фото)»	1	06.12.		
27	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 9 «Оформление проектного изделия для интерьера (рамка для фото)»	1	10.12.		
28	Контроль качества выполнения изделия	1	13.12.		
29	Презентация творческого проекта по теме «Художественные изделия для оформления интерьера»	1	17.12.		
	Технология ведения дома Уход за одеждой и обувью	2			
30	Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей	1	20.12.		
31	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 10 «Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды их химических волокон»		24.12.		
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	28			
	<i>Швейные материалы</i>	2			
32	Швейные материалы	1	27.12.		
33	Пр.р. №11 «Определение состава тканей и изучение их свойств»	1	14.01.		
	<i>Изготовление выкроек и раскрой</i>	4			
34	Изготовление выкроек	1	17.01.		
35	Инструктаж по ТБ. Пр.р. №12 «Изготовление выкройки при помощи журнала мод»	1	21.01.		

36	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 13 «Изготовление выкройки швейного изделия»	1	24.01.		
37	Инструктаж по ТБ. Пр.р. 3 14 «Выполнение раскроя изделия»	1	28.01.		
	<i>Пошив изделия</i>	<i>13</i>			
38	Устройство машинной иглы	1	31.01.		
39	Приспособления к швейной машине	1	04.02.		
40	Уход за бытовой швейной машиной	1	07.02.		
41	Классификация машинных швов	1	11.02.		
42	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 15 «Выполнение образцов машинных швов»	1	14.02.		
43	Выполнение операции подшивание детали	1	18.02.		
44	Выполнение операции выкраивание косой бейки	1	21.02.		
45	Стачивание двух косых беек	1	25.02.		
46	Обработка вытачек	1	28.02.		
47-48	Обработка притачного пояса	2	04.03. 07.03.		
49	Расчёт материальных затрат на изготовление изделия.	1	11.03.		
50	Способы контроля качества	1	14.03.		
	<i>Декоративно-прикладное творчество</i>	<i>9</i>			
51-52	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 16 «Освоение приёмов вязания крючком»	2	18.03. 21.03.		
53	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 17 «Вывязывание столбика без накида различными способами»	1	01.04		
54	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 18 «Выполнение плотного вязания по кругу»	1	04.04.		
55	Инструктаж по ТБ. Пр.р. 3 19 «Выполнение образца квадрата»	1	08.04.		
56	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 20 «Выполнение образца шестиугольника»	1	11.04.		
57	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 21 «Изготовление декоративных изделий. Прихватка»	1	14.04.		
58	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 22 «Изготовление декоративных изделий. Салфетка»	1	17.04.		
59	Защита проекта по теме «Вязание крючком»	1	21.04.		
	<i>Технология ведения дома Интерьер жилых помещений</i>	<i>2</i>			
60	Роль комнатных растений в жизни людей. Уход за растениями	1	24.04.		
61	Разновидности комнатных растений	1	28.04.		
	<i>Растениеводство Основы аграрной технологии (весенние работы)</i>	<i>9</i>			
62	Уход за садом. Способы размножения плодовых и ягодных растений	1	02.05.		
63	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 23 «Уход за плодовыми	1	06.05.		

Дата		№ урока	Тема	Часы
------	--	------------	------	------

	деревьями. Обрезка»				
64	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 24 «Уход за плодовыми деревьями. Подкормка»	1	09.05		
65	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 25 «Подготовка рассадника. Заготовка черенков и их рассадка»	1	13.05.		
66	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 26 «Весенняя обрезка саженцев ягодных культур»	1	16.05.		
67	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 27 «Высадка рассады капусты в грунт»	1	20.05.		
68	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 28 «Высадка рассады томата в грунт»	1	23.05.		
69	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 29 «Уход за растениями капусты»	1	27.05.		
70	Инструктаж по ТБ. Пр.р. № 30 «Уход за растениями томата»	1	30.05.		

Календарно-тематическое планирование по технологии, 8 класс

Дата					
План	Факт	№	Тема	Часы	примечания
			Вводный урок.	1 ч.	
03.09.		1	Вводный инструктаж по ТБ. Содержание предмета.	1	
			Животноводство	9 ч.	
06.09.		2	Выращивание кроликов. Инструктаж по ТБ Практическая работа Уход за кроликами, подготовка кормов и кормление, чистка клеток, кормушек.	1	
10.09.		3	Биологические особенности кроликов.	1	
13.09.		4	Понятие «порода», ведущие породы.	1	
17.09.		5	Правила размножения кроликов. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Выращивание молодняка».	1	
20.09.		6	Уход за кроликами. Уход за молодняком.	1	
24.09.		7	Понятие «рацион» и «нормы кормления».	1	
27.09.		8	Правила составления рационов. Подготовка кормов и кормления.	1	
01.09.		9	Заболевания кроликов. Их признаки.	1	
04.10.		10	Инструктаж по ТБ Практическая работа «Проведение ветеринарных мероприятий».	1	
			Семейная экономика.	14 ч.	
08.10.		11	Понятие «семья», роль семьи в государстве. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Определение видов расходов семьи».	1	
11.10.		12	Семенная экономика как наука. Ее задачи.	1	
15.10.		13	Виды доходов и расходов семьи.	1	
18.10.		14	Источники доходов школьников. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Составление перечня товаров и услуг, источников доходов школьников».	1	
22.10.		15	Формы семейного предпринимательства.	1	
25.10.		16	Понятие «потребность». Потребности семьи.	1	
29.10.		17	Пирамида потребностей. Классификация покупок.	1	
01.11.		18	Понятие «информация о товарах».	1	
12.11.		19	Понятие «сертификация». Инструктаж по ТБ Практическая работа «Анализ сертификата соответствия на купленный товар».	1	
15.11.		20	Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Инструктаж по ТБ Практическая работа «Разработка этикетки на предполагаемый товар».	1	
19.11.		21	Виды торговых знаков. Информация о штрихкодах. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Определение по штрихкоду страны-изготовителя».	1	
22.11.		22	Понятие «бюджет семья», «доход», «расход».	1	
26.11.		23	Приусадебный участок. Его влияние на семейный	1	

			бюджет.		
29.11.		24	Инструктаж по ТБ Практическая работа «Правила расчета стоимости продукции с садового участка».	1	
			Декоративно-прикладное творчество.	9 ч.	
03.12.		25	Материалы и инструменты для вышивки гладью. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью».	1	
06.12.		26	Художественная вышивка гладью. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки».	1	
10.12.		27	Современные народные промыслы.	1	
13.12.		28	Александровская гладь.	1	
17.12.		29	Технология выполнения владимирских швов.	1	
20.12.		30	Швы «узелки» и «рококо». Технология их выполнения.	1	
24.12.		31	Образцы вышивки гладью. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».	1	
27.12.		32	Инструктаж по ТБ Практическая работа «Вышивка салфетки одним из видов художественной глади».	1	
			Электротехнические работы.	10 ч.	
14.01.		33	Виды энергии. Правила электробезопасности.	1	
17.01.		34	Источники электроэнергии. Электрический ток.	1	
21.01.		35	Проводники тока и изоляторы. Потребители.	1	
24.01.		36	Электрическая цепь. Условные обозначения. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Изучение элементов электрической цепи».	1	
28.01.		37	Назначение устройств электрических проводов.	1	
31.01.		38	Виды соединения проводов. Устройство электропаяльника. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Сборка электрической цепи».	1	
04.02		39	Правила безопасности при монтаже электроцепи.	1	
07.02.		40	Применения электромагнитов в технике.	1	
11.02.		41	Магнитное реле. Его устройство.	1	
14.02.		42	Виды электроосветительных приборов. Их устройство.	1	
			Проектная деятельность.	14 ч.	
18.02.		43	Понятие «проектирования».	1	
21.02.		44	Выбор темы проекта.	1	
25.02.		45	Обоснование и этапы проекта.	1	
28.02.		46	Дизайн-анализ работ.	1	
04.03		47	Исторические сведения.	1	
07.03.		48	Планирование процесса создания изделия.	1	

11.03.		49	Корректировка плана выполнения проекта.	1	
14.03.		50	Подготовка материалов для изготовления проекта.	1	
18.03.		51	Анализ моделей-аналогов из банка идей.	1	
21.03.		52	Выполнение проекта.	1	
01.04		53	Выполнение проекта.	1	
04.04		54	Подсчет экономических затрат.	1	
08.04.		55	Оформление проекта.	1	
11.04.		56	Защита творческого проекта.	1	
			Ремонтно-отделочные работы	4 ч.	
14.04.		57	Классификация домов. Строительные материалы.	1	
17.04.		58	Этапы строительства дома. Понятие «макетирование», «масштабная модель», «опытный образец».	1	
21.04.		59	Этапы строительства дома. Понятие «макетирование», «масштабная модель», «опытный образец».	1	
24.04.		60	Теплоизоляционные, облицовочные материалы для обивки двери.	1	
			Выращивание поросят-отъемышей.	9 ч.	
28.04		61	Биологические особенности свиней.	1	
02.05.		62	Основные породы.	1	
06.05.		63	Технология получения продукции свиноводства.	1	
09.05		64	Содержание, кормление, разведение поросят.	1	
13.05		65	Выбор оптимального срока отъема поросят.	1	
16.05.		66	Условия содержания отъемышей.	1	
20.05.		67	Оборудование свинарника.	1	
23.05.		68	Требования к кормам.	1	
27.05.		69	Профилактика заболеваний и авитаминоза у поросят.	1	
30.05.		70	Кормление поросят. Инструктаж по ТБ Практическая работа «Приготовление профилактических препаратов: растворов солей железа и меди, йод-крахмального препарата».	1	

Литература:

1. Журналы «Школа и производство» .
2. Ю.П. Засядько. Поурочные планы 6, 7, 8, 9 к учебнику «Технология» В. Д. Симоненко. Волгоград. «Учитель» 2003.
3. Т.А. Жданов. Поурочные планы 5 к учебнику «Технология» В. Д. Симоненко. Волгоград. «Учитель» 2003.

Интернет-ресурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>