

Министерство образования и науки Самарской области
Поволжское управление
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос.Самарский
муниципального района Волжский Самарской области
(ГБОУ ООШ пос.Самарский)

СОГЛАСОВАНА

на заседании МО

ГБОУ ООШ пос. Самарский

Протокол № 4 от 10.01.2019г.

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ГБОУ ООШ

пос. Самарский

_____ Арзамасцев А.А.

Приказ № 38-од от 10.01.2019г.



C=RU, O=ГБОУ ООШ
пос.Самарский,
CN=A_A_Арзамасцев,
E=samarsky_sch_vlg@sa
mara.edu.ru
0088e86ef4851946b4
2021-04-11 20:49:37

Рабочая программа
по технологии
учителя
Парахина Андрея Владимировича

Пояснительная записка

Введение

Рабочая программа по "Технологии" для основной школы предназначена для учащихся 5-8-х классов.

-  Программа включает четыре раздела:
-  • «Пояснительная записка», где представлены общая характеристика учебного предмета, курса; сформулированы цели изучения предмета "Технология" ; описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета;
-  • «Планируемые результаты освоения учебного предмета "Технология" , где представлены результаты изучения учебного предмета на нескольких уровнях — личностном, метапредметном и предметном;
-  • «Содержание учебного предмета "Технология" , где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки.
-  • «Тематическое планирование», в котором дан перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания тем и основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий).

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения. В ней также учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования, преемственность с программой начального общего образования.

Общая характеристика учебного предмета, курса

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии).

Цели изучения предмета «Технология»

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,

Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук

Основные содержательные линии

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем

месте; соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам чело-века.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

В данной программе, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предварять освоение учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в

программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмов и др. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

Особенности реализации программы по технологии, направление «Сельскохозяйственные технологии» для сельской школы. В сельской школе сложилась практика комбинированного изучения технологий как промышленного, сервисного, так и сельскохозяйственного производств. Для учащихся таких школ, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создаются комплексные программы, включающие разделы по агротехнологиям и технологиям животноводства, а также базовые и инвариантные разделы по индустриальным технологиям и технологиям ведения дома. Комплексный учебный план в конкретной школе при этом составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в комбинированных программах уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

При освоении сельскохозяйственных технологий важное место в программах отведено сельскохозяйственным проектам социальной направленности, которые позволяют расширить учебно-материальную базу обучения сельскохозяйственным технологиям и одновременно решать задачи социального воспитания школьников.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Описание ценностных ориентиров содержания предмета "Технология"

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомится:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
 - формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
 - построения планов профессионального образования и трудоустройства

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования по предмету «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;

- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.
Изучение технологии призвано обеспечить:
- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

Ученик научится:

- проявлять познавательные интересы активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражать желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развивать трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладевать установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- оценивать умственные и физические способности для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- планировать образовательную и профессиональную карьеры;

Ученик получит возможность научиться:

- *осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;*
- *готовиться к рациональному ведению домашнего хозяйства;*
- *проявлять технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;*
- *оценивать готовность к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.*

Метапредметные результаты:

Ученик научится:

1. Овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основных наук
3. Формировать знания алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности

Ученик получит возможность научиться:

4. *Использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов труда*
5. *Соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой*
6. *Согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими участниками ОП.*

5 класс

Формирование ИКТ-компетентности обучающихся:

Ученик научится:

- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
- соединять устройства ИКТ (блоки компьютера, устройства сетей, принтер, проектор, сканер, измерительные устройства и т. д.) с использованием проводных и беспроводных технологий;

Ученик получит возможность научиться:

- *осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком*

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:

Ученик научится:

- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме

Ученик получит возможность научиться:

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства
- использовать догадку, озарение, интуицию

Стратегия смыслового чтения и работа с текстом

Ученик научится:

- откликаться на содержание текста;
- интерпретировать текст;

Ученик получит возможность научиться:

- решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста

6 класс.

Формирование ИКТ-компетентности обучающихся:

Ученик научится:

- использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

Ученик получит возможность научиться:

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:

Ученик научится:

- ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;
- распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы

Ученик получит возможность научиться:

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства
- выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме

Стратегия смыслового чтения и работа с текстом

Ученик научится:

- ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл
- откликаться на содержание текста;

Ученик получит возможность научиться:

- находить в тексте требуемую информацию (пробежать текст глазами, определять его основные элементы, сопоставлять формы выражения информации в запросе и в самом тексте, устанавливать, являются ли они тождественными или синонимическими, находить необходимую единицу информации в тексте)

7 класс.

Формирование ИКТ-компетентности обучающихся:

Ученик научится:

- осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;

Ученик получит возможность научиться:

- создавать текст на основе расшифровки аудиозаписи, в том числе нескольких участников обсуждения, осуществлять письменное смысловое резюмирование в ходе обсуждений

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме

Ученик получит возможность научиться:

- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность

Стратегия смыслового чтения и работа с текстом

Ученик научится:

- использовать полученный опыт восприятия информационных объектов для обогащения чувственного опыта, высказывать оценочные суждения и свою точку зрения о полученном сообщении (прочитанном тексте)

Ученик получит возможность научиться:

структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавления; проводить проверку правописания; использовать в тексте таблицы, изображения

8 класс

Формирование ИКТ-компетентности обучающихся:

Ученик научится:

- использовать возможности электронной почты для информационного обмена;
- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.
- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

Ученик получит возможность научиться:

- участвовать в обсуждении (аудиовидеофорум, текстовый форум) с использованием возможностей Интернета;
- использовать возможности ИКТ в творческой деятельности, связанной с искусством (для литер.)

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:

Ученик научится:

- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания
- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего, особенного (типичного) и единичного, оригинальность

Ученик получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект

Стратегия смыслового чтения и работа с текстом

Ученик научится:

- решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста;
- в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию
- анализировать изменения своего эмоционального состояния в процессе чтения, получения и переработки полученной информации и её осмысления

Ученик получит возможность научиться:

- *на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов*

Предметные результаты:

5 класс

Ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

6 класс

Ученик научится:

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.
- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

7 класс

Ученик научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Ученик получит возможность научиться:

- *грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;*

- *осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

8 класс

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- *организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

- *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда*

Планируемые результаты обучения

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией;
- используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий

Содержание учебного предмета "Технология"

5 класс (68 часов)

Раздел 1. Введение (2 часа)

Введение в предмет «Технология» (1 час)

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда.

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. (1 час)

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Раздел 2. Кулинария (14 часов)

Общие сведения о питании (2 часа)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины.

Физиология питания. (1 час)

История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Кухонная посуда и уход за ней. (1 час)

Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Овощи в питании (2 часа)

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Приготовление блюд из варёных овощей (2 часа)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Блюда из яиц. (2 часа)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Бутерброды и горячие напитки. (2 часа)

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорты кофе. Устройства для размола зерен.

Сервировка стола. Культура поведения за столом (2 часа)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)

Технологическая последовательность вышивания (2 часа)

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Технология выполнения ручных швов (4 часа)

Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

Классификация текстильных волокон (1 час)

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление

нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства х/б и льняных волокон. (1 час)

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. (1 час)

Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ.

Технология выполнения ручных стежков и строчек (1 час)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Бытовая универсальная швейная машина (2 часа)

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Правила работы на швейной машине (2 часа)

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Виды машинных швов. (2 часа)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.

ВТО. Терминология (2 часа)

Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

ОРМ для работы с лоскутом. Подготовка ткани. (1 час)

Возникновение лоскутной техники в России. Изделия выполненные в лоскутной технике. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. ОРМ для работы с лоскутом.

Разработка изделия. Изготовление шаблонов. (1 час)

Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов.

Раскрой изделий (2 часа)

Расчет количества деталей и их размеров. Вычерчивание контура шаблона. Припуски на обработку.

Обработка изделия (2 часа)

Схема соединения деталей. Обработка припусков. Использование прокладочных и подкладочных материалов. Выполнение воздушной петли.

Снятие мерок для построения чертежа выкройки. (2 часа)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Конструирование фартука (2 часа)

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.

Моделирование фартука с нагрудником. (2 часа)

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. (1 час)

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Подготовка деталей кроя, обработка кармана. (1 час)

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана.

Обработка нижней части фартука (1 час)

Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накальвание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Обработка бретелей и нагрудника (1 час)

Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника.

Обработка верхней части фартука (1 час)

Соединение бретелей с нагрудником. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука.

Сборка и окончательная отделка фартука (1 час)

Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)

Эстетика и экология жилища. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Практическая работа «Эскиз интерьерера кухни». Уход за одеждой и обувью. Лабораторно-практическая работа по удалению пятен.

Раздел 5. Электротехнические работы (2 часа)

Электромонтажные работы. Виды проводов. Инструменты.

Раздел 6. Творческие проектные работы (6 часов)

Защита проекта (6 часов)

Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

Основные понятия темы: защита, демонстрация.

Раздел 7. Дизайн пришкольного участка (4 часов)

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.

6 класс Кулинария (10 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека.

Суточная потребность в солях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (6 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях -2 ч.

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности.

Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).

Лоскутное шитье – 6 ч.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Декоративная обработка металла.

Изготовление изделий из проволоки.- 4 часа

Основные теоретические сведения

Классификация проволоки, технология изготовления. Приемы обработки.

Практическая работа

Изготовление изделий из проволоки по выбору учащихся.

Варианты объектов труда

Детская вешалка, крючки, подставка для кисточек и др

Элементы материаловедения (6 час).

Ткани – 4 часа

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Пиломатериалы. Древесные материалы. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

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

Практическая работа

Изучение пороков древесины

Варианты объектов труда

Образцы пород древесины с различными пороками.

Элементы машиноведения (8 час).

Швейная машина – 6 час.

Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

История развития техники. Классификация машин. – 2 часа.

Основные теоретические сведения

Основные вехи технического прогресса. Классификация и составные части машин (двигатель, передаточные механизмы, рабочие механизмы)

Практическая работа

Ознакомление и определение общих составляющих для всех машин. Составные части машины.

Объекты труда

Структурная и кинематическая схемы машин.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинковая или прямая.

Технологии ведения дома (4 час).

Уход за одеждой и обувью (4 час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви*. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы (2 час).

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Творческие, проектные работы (10 ч)

7 класс

Кулинария (10 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (6 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (12час).

Вязание крючком- 4 часа

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков – 4 часа

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Декоративная обработка металла. – 4 часа. Изготовление декоративных изделий из жести

Основные теоретические сведения

Правила и последовательность обработки жести.

Практические работы

Изготовление изделий из жестяных банок и мелких обрезков жести

Варианты объектов труда

Выемки для теста, подставки под горячее, декоративные вазочки и т.д.

Элементы материаловедения (6 час)

Ткани- 2 часа

Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Конструкционные материалы – 4 часа

Основные теоретические сведения

Металлы и сплавы, *основные технологические свойства металлов и сплавов*. Основные способы обработки металлов: резание, пластическая деформация, литье. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с обработкой металлов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.

Сталь как основной конструкционный сплав. Инструментальные и конструкционные стали. Виды сортового проката.

Практические работы

Определение видов сортового проката. Подбор заготовок для изготовления изделия с учетом формы деталей и минимизации отходов.

Чтение чертежа детали: определение материала, геометрической формы, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по чертежу и технологической карте.

Варианты объектов труда

Оправки для гибки листового металла, инструменты, детали крепежа, детали моделей и наглядных пособий, изделия бытового назначения.

Элементы машиноведения (6 час).

Швейная машина – 4 часа

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Механизмы технологических машин –(2 часа)

Технологические машины. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Передаточное отношение в зубчатых передачах и его расчет.

Практические работы

Чтение кинематической схемы. Сборка модели механизма с зубчатой передачей из деталей конструктора. Проверка модели в действии. Подсчет передаточного отношения в зубчатой передаче по количеству зубьев шестерен.

Варианты объектов труда

Конструктор, механизмы оборудования школьных мастерских.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

(6 час).

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (6 час).

Эстетика и экология жилища (6 час).

Основные теоретические сведения

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

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (10 ч.)

8 класс Кулинария- 8 ч.

Технология приготовления пищи (4 час).

Блюда из птицы -2 часа

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Блюда из мяса, субпродуктов -2 часа

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов

Блюда национальной кухни (1 час).

Сервировка стола (1час).

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Варианты объектов труда.

Маринованные помидоры, перец, морковь, Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8час).

Вязание на спицах – 1 час

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани- 1 час

Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Аппликация – 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы - Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда.

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

Ручное ткачество – 1 часа

Основные теоретические сведения

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

Практическая работа:

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

Варианты объектов труда.

Панно, сувенир

Вышивка – 1 час

Основные теоретические сведения

Старинная и современная вышивка. Художественное оформление изделий различными видами вышивки. Инструменты, приспособления, материалы.

Практическая работа - Выполнение вышивок различными стилям, подбор цветов, ниток в соответствии с типом вышивки. Художественное оформление швейного изделия вышивкой.

Варианты объектов труда.

Салфетка, фартук, настенное панно и др.

Декоративная обработка древесины. Мозаичные работы.

Техника маркетри.-2 часа

Основные теоретические сведения

Рабочее место мозаиста. Правила ОТ и ТБ. Орнамент и сюжетный набор.

Практическая работа

Поэтапное выполнение деталей .Декоративный набор из листов шпона.

Резание шпона. Заготовка мозаичного набора

Отделка мозаичного набора.

Варианты объектов труда.

Паспарту, панно.

Технологии ведения дома (8 ч.)

Ремонт помещений (1 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ.Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет

Санитарно-технические работы (1 час).

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома.
Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Введение в предпринимательскую деятельность – 2 часа

Основные теоретические сведения

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления.
Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка.
Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов - 4 часа.

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (4 час).

Электротехнические устройства (2 час).

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда -Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Простые электронные устройства- 2 часа

Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы:

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

Варианты объектов труда.

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.

Современное производство и профессиональное образование (4час).

Сферы производства и разделение труда (2 час).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности. Варианты объектов труда. Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

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

Творческие, проектные работы (3 час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

Тематическое планирование в 5 классе

| № урока | Тема урока |
|--|--|
| Введение - 2 часа | |
| <p>Характеристика деятельности учащихся: Раскрывать значение терминов по предмету «Технология». Участвовать в обсуждении вопроса о том, для чего нужно изучать технологию.</p> <p>Учебные универсальные действия</p> <p>личностные: принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;</p> <p>регулятивные: уметь с помощью учителя анализировать предложенное задание, отделять известное и неизвестное;</p> <p>познавательные: делать выводы на основе обобщения полученных знаний;</p> <p>коммуникативные: донести свою позицию до других: оформлять свои мысли в устной и письменной речи с учётом своих учебных и жизненных речевых ситуаций;</p> | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса |
| 2 | Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. беседа |
| Кулинария – 14 часов | |
| <p>Характеристика деятельности учащихся: Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.</p> <p>Учебные универсальные действия</p> <p>личностные: принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;</p> <p>регулятивные: выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;</p> <p>познавательные: делать выводы на основе обобщения полученных знаний;</p> <p>коммуникативные: слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения;</p> | |
| 3 | Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни. |
| 4 | Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней. |
| 5 | Физиология питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов. |
| 6 | Овощи в питании. Роль витаминов в обмене веществ. Определение доброкачественности овощей. |
| 7 | Технология приготовления пищи. Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие. |
| 8 | Технология приготовления пищи. Виды горячих напитков. Правила ТБ. |
| 9 | Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. |
| 10 | Технология приготовления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи. |

| | |
|---|---|
| 11 | Приготовление блюд из овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. |
| 12 | Назначение, виды и технология. Последовательность приготовления блюд из овощей. |
| 13 | Сервировка стола. Составление меню на завтрак. |
| 14 | Этикет. Культура поведения за столом. |
| 15 | Заготовка продуктов. Экономное ведение домашнего хозяйства. |
| 16 | Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 36 часов | |
| <p>Характеристика деятельности учащихся: изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей их натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Учебные универсальные действия</p> <p>личностные: опираясь на освоенные изобразительные и конструкторско-технологические знания и умения, делать выбор способов реализации предложенного или собственного замысла.</p> <p>регулятивные: выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;</p> <p>познавательные: делать выводы на основе обобщения полученных знаний;</p> <p>коммуникативные: уметь сотрудничать, выполняя различные роли в группе, в совместном решении проблемы (задачи);</p> | |
| 17 | Рукоделие. Художественные ремесла. Узелковый батик. |
| 18 | Декоративные дополнения в вариативности росписи узелкового батика. Инструменты и приспособления. |
| 19 | Материалы и красители. Разновидности экологически чистых материалов и красителей. |
| 20 | Технология выполнения изделия в технике «батик». Санитарно-гигиенические требования. ТБ. Итоговый контроль за 1 триместр. |
| 21 | Подготовка красителя. Соблюдение правил техники безопасности. |
| 22 | Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. |
| 23 | Оформление салфеток в технике «узелковый батик». |
| 24 | Функционально-эстетические аспекты оформления салфетки. |
| 25 | Ассортимент вторичного сырья из пластмассы. |
| 26 | Зарисовка изделия из пластмассы по шаблону. |
| 27 | Технология выполнения выбранного изделия (домовенок) |
| 28 | Сборка деталей. ТБ. |

| | |
|----|--|
| 29 | Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность соединения. |
| 30 | Оформление готового изделия |
| 31 | Элементы материаловедения. Классификация волокон. Ткачество. |
| 32 | Практическая работа «Образец полотняного переплетения» |
| 33 | Элементы машиноведения. Виды швейных машин. |
| 34 | Устройство и принцип действия отдельных узлов. |
| 35 | Подготовка машины к работе. Терминология машинных работ. |
| 36 | Практическая работа «Выполнение машинных строчек» |
| 37 | Практическая работа «Виды машинных швов». |
| 38 | «Виды машинных швов. Отработка строчки |
| 39 | Упражнения на швейной машине. ВТО. |
| 40 | Работа с каталогом. Оформление образцов швов |
| 41 | Классификация одежды. |
| 42 | Практическая работа «Снятие мерок». Итоговый контроль за 2 триместр. |
| 43 | Конструирование и моделирование рабочей одежды. Элементы моделирования. |
| 44 | Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование |
| 45 | Технология изготовления рабочей одежды. Ручные работы |
| 46 | Практическая работа «Выполнение прямых стежков». Соблюдение технических условий. |
| 47 | Практическая работа «Обработка карманов» |
| 48 | Отделка и соединение кармана с фартуком. ТБ |
| 49 | Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука» |
| 50 | Выполнение различных видов художественного оформления. Работа с утюгом. ТБ |
| 51 | Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». |
| 52 | Приемы ВТО. Элементы контроля |

Технологии ведения дома – 4 часа

Характеристика деятельности учащихся:

Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели.

Учебные универсальные действия

личностные: опираясь на освоенные изобразительные и конструкторско-технологические знания и умения, делать выбор способов реализации предложенного или собственного замысла.

| | |
|---|---|
| <p>регулятивные: выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;</p> <p>познавательные: добывать новые знания в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений;</p> <p>коммуникативные: слушать других, пытаться принимать другую точку зрения, быть готовым изменить свою точку зрения;</p> | |
| 53 | Эстетика и экология жилища. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. |
| 54 | Практическая работа «Эскиз интерьера кухни» |
| 55 | Уход за одеждой и обувью |
| 56 | Лабораторно-практическая работа по удалению пятен. |
| <p>Электротехнические работы – 2 часа</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: Читать схемы. Собирать электрические цепи по схемам. Контролировать работу цепи. Тренироваться в использовании инструментов и приспособлений. Контролировать результаты труда.</p> <p>Учебные универсальные действия</p> <p>личностные: опираясь на освоенные изобразительные и технологические знания и умения, делать выбор способов реализации предложенного или собственного замысла.</p> <p>регулятивные: выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;</p> <p>познавательные: преобразовывать информацию: представлять информацию в виде текста, таблицы, схемы</p> <p>коммуникативные: уметь сотрудничать, выполняя различные роли в группе, в совместном решении проблемы (задачи);</p> | |
| 57 | Электромонтажные работы. Виды проводов. Инструменты. |
| 58 | Приемы монтажа установочных изделий. |
| <p>Творческие проектные работы – 6 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: Выбирать темы проекта, обсуждать, обосновывать свой выбор, разрабатывать эскиз изделия. Подбирать необходимый материал. Контролировать последовательность выполнения проекта. Составлять перечень критериев изделия. (банк первоначальных идей).</p> <p>Учебные универсальные действия</p> <p>личностные: принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;</p> <p>регулятивные: осуществлять текущий с точностью выполнения технологических операций (с помощью простых и сложных по конфигурации шаблонов, чертёжных инструментов),</p> <p>познавательные: перерабатывать полученную информацию: сравнивать и классифицировать факты и явления; определять причинно-следственные связи изучаемых явлений, событий;</p> <p>коммуникативные: уметь сотрудничать, выполняя различные роли в группе, в совместном решении проблемы (задачи);</p> | |

| | |
|--|--|
| 59 | Познавательные сведения к творческому проекту. Этапы проекта. |
| 60 | Организационно-подготовительный этап. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. |
| 61 | Выбор техники выполнения изделия. Обзор коллекции журналов. |
| 62 | Анализ моделей из банка объектов для творческих просмотров. |
| 63 | Реклама и защита проекта. |
| 64 | Публичное выступление учащихся с обоснованием представляемого проекта |
| Дизайн пришкольного участка – 4 часа | |
| Характеристика деятельности учащихся: | |
| <p>Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.</p> | |
| Учебные универсальные действия | |
| <p>личностные: опираясь на освоенные изобразительные и конструкторские знания и умения, делать выбор способов реализации предложенного или собственного замысла.</p> | |
| <p>регулятивные: выполнять задание по составленному под контролем учителя плану, сверять свои действия с ним;</p> | |
| <p>познавательные: преобразовывать информацию: представлять информацию в виде текста, таблицы, схемы (в проектах).</p> | |
| <p>коммуникативные: донести свою позицию до других: высказывать свою точку зрения и пытаться её обосновать, приводя аргументы;</p> | |
| 65 | Создание микроландшафта |
| 66 | Выполнение эскиза миниатюрного сада. |
| 67 | Цветочные культуры для клумб |
| 68 | Пропорциональная и композиционная зависимость растений. Итоговый контроль за год. |

Тематическое планирование 6 класс

| Номер урока | Наименование раздела и тема урока |
|-------------|--|
| | <p>Введение - 2 часа</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p> <p>Учебные универсальные действия: личностные: сравнивают разные точки зрения; оценивают собственную учебную деятельность; регулятивные: учитывают ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала познавательные: овладевают целостными представлениями о качествах личности человека; привлекают информацию, полученную ранее, для решения учебной задачи. коммуникативные: планируют цели и способы взаимодействия; обмениваются мнениями; участвуют в коллективном обсуждении проблем; распределяют обязанности, проявляют способность к взаимодействию.</p> |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса |
| 2 | Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. беседа |
| | <p>Кулинария – 14 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>личностные: знать безопасные приемы работы, виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни; технологию приготовления блюд; роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения</p> <p>регулятивные: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, жирах и углеводах, определять свежесть продуктов; закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты и овощи.</p> <p>познавательные: умение работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей; понимать пищевую ценность рыбы и не рыбных продуктов моря; соблюдать правила санитарии и гигиены в быту;</p> <p>коммуникативные: умение слушать и слышать собеседника, учителя; умение аргументировать свое мнение в ролевой игре;</p> |
| 3 | Физиология питания. |
| 4 | Практическая работа «Определение суточной потребности» |
| 5 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. |
| 6 | Технология приготовления молочного супа |

| | |
|--|--|
| 7 | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |
| 8 | Технология приготовления блюд из рыбы |
| 9 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| 10 | Технология приготовления блюд из макаронных изделий и круп. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи. |
| 11 | Изделия из жидкого теста. Сладкие напитки. |
| 12 | Технология приготовления блинчиков и компота |
| 13 | Приготовление обеда в походных условиях. |
| 14 | Меры противопожарной безопасности, экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды. |
| 15 | Заготовка продуктов. Условия и сроки хранения. |
| 16 | Технология приготовления квашеной капусты |
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 24 часа Характеристика деятельности учащихся: Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям, исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон, находить информацию о новых свойствах современных тканей личностные: бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам регулятивные: работать с пластмассой и дополнительными материалами; ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ. познавательные: применение приемов стилизации реальных форм; выполнение эскиза с учетом композиционного решения; работа с резервом; изделие в технике художественной росписи; реклама и защита готового изделия; разработка эскиза; коммуникативные: умение презентовать результаты проектной деятельности; умение работать с источниками информации</p> | |
| 17 | Краткие сведения из истории создания художественных ремесел. |
| 18 | Свободная роспись по ткани. Элементы декоративных решений. |
| 19 | Художественные особенности свободной росписи по ткани. Разработка эскиза изделия. |
| 20 | Практическая работа «Выполнение эскиза изделия» Итоговый контроль за 1 триместр |
| 21 | Подбор материалов и инструментов. Виды перевода рисунка на ткань. |
| 22 | Практическая работа «Перевод рисунка на ткань и фиксация резервом» |
| 23 | Технология росписи по ткани. Воспроизведение в цвете. |
| 24 | Художественная роспись в произведениях народных промыслов. |

| | |
|--|--|
| 25 | Виды и способы оформления готового изделия. Реклама. |
| 26 | Защита готового изделия. |
| 27 | Использование вторичного сырья в быту. |
| 28 | Разработка эскиза изделия. |
| 29 | Обзор техники и технологии обработки вторичного сырья. |
| 30 | Технология изготовления выбранного изделия. |
| 31 | Виды художественного оформления |
| 32 | Практическая работа «Изготовление изделия» |
| 33 | Художественное оформление. |
| 34 | Защита творческого проекта. |
| 35 | Натуральные волокна. Элементы материаловедения. |
| 36 | Практическая работа «Выполнение саржевого переплетения» |
| 37 | Регуляторы швейной машины. |
| 38 | Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы. ТБ. |
| 39 | Уход за швейной машиной. |
| 40 | Отработка строчки. Виды передач. |
| <p>Творческие проектные работы – 10 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: Обосновывать идею изделия, находить необходимую информацию в печатных изданиях и в Интернете, осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий.</p> <p>личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде.</p> <p>регулятивные: умение осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.</p> <p>познавательные: умение самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты; умение оценивать результаты проектов.</p> <p>коммуникативные: умение работать в группе; овладение навыками уважительных отношений в группе; умение презентовать свои проекты;</p> | |
| 41 | Этапы выполнения творческого проекта |

| | |
|----|--|
| 42 | Практическая работа «Разработка банка идей». Итоговый контроль за 2 триместр |
| 43 | Техника выполнения изделий |
| 44 | Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. |
| 45 | Изготовление изделия |
| 46 | Перечень критериев оценки. |
| 47 | Экологическое и экономическое обоснование проекта |
| 48 | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. |
| 49 | Защита проекта |
| 50 | Публичное выступление учащихся с обоснованием представляемого проекта |

Технологии ведения дома – 4 часа

Характеристика деятельности учащихся: Характеристика экологических требований к жилищу; способов ухода за одеждой и обувью

личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде.

регулятивные: определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс;

познавательные: проводить ремонт одежды декоративными ремонтными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы

коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе;

| | |
|----|---|
| 51 | Эстетика и экология жилища. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. |
| 52 | Практическая работа «Эскиз интерьера» |
| 53 | Уход за одеждой и обувью |
| 54 | Практическая работа «Наложение заплаты ручным способом» |

Электротехнические работы – 4 часа

Характеристика деятельности учащихся: Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии, находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов

личностные: формирование ценности здорового образа жизни; формирование основ технологической культуры;

регулятивные: организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ.

| | |
|--|--|
| познавательные: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах | |
| коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе; | |
| 55 | Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними |
| 56 | Приемы монтажа установочных изделий. Оказание первой помощи при поражении электрическим током. |
| 57 | Чтение схем электрических цепей, включающих электромагнитные устройства. |
| 58 | Практическая работа «Подключение проводов к вилке» |

Дизайн пришкольного участка – 10 часов

Характеристика деятельности учащихся: Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры; планировать их размещение на участке с учетом севооборотов; выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды

личностные: развитие опыта участия в социально значимом труде, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

регулятивные: применять правила ТБ при работе на пришкольном участке; применять средства защиты от эрозии почвы; определять сроки посадки, способы борьбы с вредителями растений

познавательные: определять вид почвы на пришкольном участке; типы почв, плодородие почвы; технологию выращивания цветочно-декоративных культур; неблагоприятные факторы региона;

коммуникативные: умение работать с источниками информации (учебник, справочник)

| | |
|----|--|
| 59 | Почва на пришкольном участке и в регионе. |
| 60 | Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. |
| 61 | Типы почв. Понятие о плодородии почвы. |
| 62 | Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. |
| 63 | Технология выращивания цветочно-декоративных культур |
| 64 | Способы размножения многолетних цветочных растений. |
| 65 | Растительные препараты для борьбы с вредителями. |
| 66 | Соблюдение правил ТБ при работе с химическими средствами с вредителями растений. |
| 67 | Технология выращивания выбранных культур |
| 68 | Агротехника экзотических культур. Итоговый контроль за год |

Тематическое планирование по технологии в 7 классе

| Но мер уро ка | Наименование раздела и тема урока |
|--|---|
| <p>Введение – 2 часа</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p> <p>Учебные универсальные действия: личностные: сравнивают разные точки зрения; оценивают собственную учебную деятельность; регулятивные: учитывают ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала познавательные: овладевают целостными представлениями о качествах личности человека; привлекают информацию, полученную ранее, для решения учебной задачи. коммуникативные: планируют цели и способы взаимодействия; обмениваются мнениями; участвуют в коллективном обсуждении проблем; распределяют обязанности, проявляют способность к взаимодействию.</p> | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса |
| 2 | Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. беседа |
| <p>Кулинария – 16 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>личностные: знать безопасные приемы работы, виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни; технологию приготовления блюд; роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения</p> <p>регулятивные: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, жирах и углеводах, определять свежесть продуктов; закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты и овощи.</p> <p>познавательные: умение работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей; понимать пищевую ценность рыбы и не рыбных продуктов моря; соблюдать правила санитарии и гигиены в быту;</p> <p>коммуникативные: умение слушать и слышать собеседника, учителя; умение аргументировать свое мнение в ролевой игре;</p> | |
| 3 | Физиология питания. |
| 4 | Практическая работа «Определение доброкачественности продуктов» |
| 5 | Мучные изделия. Виды теста. |
| 6 | Практическая работа «Художественное оформление изделий» |

| | |
|--|--|
| 7 | Изделия из пресного теста |
| 8 | Технология приготовления вареников |
| 9 | Изделия из бисквитного теста. |
| 10 | Технология приготовления праздничного пирога. Правила ТБ |
| 11 | Изделия из песочного теста. |
| 12 | Технология приготовления домашнего печенья. |
| 13 | Непеченые кондитерские изделия |
| 14 | Технология приготовления пирожных |
| 15 | Сладкие блюда |
| 16 | Технология приготовления яблочного мусса |
| 17 | Заготовка продуктов |
| 18 | Технология приготовления варенья из яблок |
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 22 часа Характеристика деятельности учащихся: Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям, исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон, находить информацию о новых свойствах современных тканей личностные: бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам регулятивные: работать с пластмассой и дополнительными материалами; ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ. познавательные: применение приемов стилизации реальных форм; выполнение эскиза с учетом композиционного решения; работа с резервом; изделие в технике художественной росписи; реклама и защита готового изделия; разработка эскиза; коммуникативные: умение презентовать результаты проектной деятельности; умение работать с источниками информации</p> | |
| 19 | История старинного рукоделия |
| 20 | Рельефная металлопластика. Итоговый контроль за 1 триместр. |
| 21 | Выбор техники выполнения изделия. |
| 22 | Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу» |
| 23 | Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру |
| 24 | Практическая работа «Изготовление изделия» |
| 25 | Виды и способы оформления готового изделия. |

| | |
|---|---|
| 26 | Уход за изделием. Правила безопасного труда. |
| 27 | История развития техники плетения из тесьмы |
| 28 | Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения |
| 29 | Составление рисунка схемы плетения. |
| 30 | Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. |
| 31 | Использование схем образцов. Отработка приобретенных навыков. |
| 32 | Изготовление изделия из тесьмы. |
| 33 | Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. |
| 34 | Современные материалы отделки и перспективы их применения |
| 35 | Химические волокна |
| 36 | Практическая работа «Определение вида ткани» |
| 37 | Универсальные и специальные швейные машины |
| 38 | Приспособления и их применение в швейной машине |
| 39 | Схемы механических устройств |
| 40 | Прочтение схем |
| <p>Технологии ведения дома – 4 часа Характеристика деятельности учащихся: Характеристика экологических требований к жилищу; способов ухода за одеждой и обувью личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде. регулятивные: определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс; познавательные: проводить ремонт одежды декоративными ремонтными заплатами ручным способом; соблюдать правила ТБ во время практической работы коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе;</p> | |
| 41 | Экология жилища |
| 42 | Фильтрация воды. Итоговый контроль за 2 триместр |
| 43 | Роль комнатных растений в интерьере. |
| 44 | Практическая работа «Подбор и посадка растений» |

Электротехнические работы – 6 часов

Характеристика деятельности учащихся: Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии, находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов

личностные: формирование ценности здорового образа жизни; формирование основ технологической культуры;

регулятивные: организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ.

познавательные: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах

коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе;

| | |
|----|---|
| 45 | Электроосветительные приборы |
| 46 | Практическая работа «Подбор бытовых приборов» |
| 47 | Автоматические приборы |
| 48 | Элементы автоматики и схемы их устройства |
| 49 | Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека |
| 50 | Электроприводы. Соблюдение правил безопасности |

Творческие проектные работы – 10 часов

Характеристика деятельности учащихся: Обосновывать идею изделия, находить необходимую информацию в печатных изданиях и в Интернете, осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий.

личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде.

регулятивные: умение осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.

познавательные: умение самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты; умение оценивать результаты проектов.

коммуникативные: умение работать в группе; овладение навыками уважительных отношений в группе; умение презентовать свои проекты;

| | |
|----|--|
| 51 | Этапы выполнения творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» |
| 52 | Практическая работа «Разработка банка идей» |
| 53 | Техника выполнения изделий |

| | |
|---|---|
| 54 | Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. |
| 55 | Изготовление изделия |
| 56 | Перечень критериев оценки. |
| 57 | Экологическое и экономическое обоснование проекта |
| 58 | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. |
| 59 | Защита проекта |
| 60 | Публичное выступление учащихся с обоснованием представляемого проекта |
| <p>Дизайн пришкольного участка – 8 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке, выбирать культуры; планировать их размещение на участке с учетом севооборотов; выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды</p> <p>личностные: развитие опыта участия в социально значимом труде, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>регулятивные: применять правила ТБ при работе на пришкольном участке; применять средства защиты от эрозии почвы; определять сроки посадки, способы борьбы с вредителями растений</p> <p>познавательные: определять вид почвы на пришкольном участке; типы почв, плодородие почвы; технологию выращивания цветочно-декоративных культур; неблагоприятные факторы региона;</p> <p>коммуникативные: умение работать с источниками информации (учебник, справочник)</p> | |
| 61 | Обустройство пришкольного участка |
| 62 | Цветочно-декоративные растения. ТБ. |
| 63 | Агротехника культур. |
| 64 | Понятие о сорте, сроках уборки и посадки |
| 65 | Защита растений от неблагоприятных факторов |
| 66 | Наличие вредителей на растениях и способы борьбы с ними |
| 67 | Анализ формирования культуры труда |
| 68 | Подведение итогов. Тестирование «Мы и культура труда». Итоговый контроль за год |

Тематическое планирование по технологии 8 класс

| Номер урока | Наименование раздела и тема урока |
|--|--|
| <p>Введение - 1 час</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских, соблюдение правила техники безопасности</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: сравнивают разные точки зрения; оценивают собственную учебную деятельность;</p> <p>регулятивные: учитывают ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала</p> <p>познавательные: овладевают целостными представлениями о качествах личности человека; привлекают информацию, полученную ранее, для решения учебной задачи.</p> <p>коммуникативные: планируют цели и способы взаимодействия; обмениваются мнениями; участвуют в коллективном обсуждении проблем; распределяют обязанности, проявляют способность к взаимодействию.</p> | |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи курса «Технология» Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. беседа |
| <p>Кулинария – 5 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: выполнять первичную и тепловую обработку кур; сроки и способы хранения пищевых продуктов; способы определения готовности блюд; способы подачи готовых блюд к столу; правила этикета; технологию консервирования, стерилизации в домашних условиях, выполнять первичную обработку птицы: оттаивание, опаливание, потрошение, промывание; пользоваться приемами тепловой обработки кур; соблюдение санитарно-гигиенических требований; разделять птицу и оформлять готовое блюдо; соблюдать правила хранения пищевых продуктов; пользоваться столовыми приборами; выполнить расчет стоимости продуктов, меню;</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: знать безопасные приемы работы, виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни; технологию приготовления блюд; роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения</p> <p>регулятивные: выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, жирах и углеводах, определять свежесть продуктов; закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты и овощи.</p> <p>познавательные: умение работать с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; рассчитывать суточную потребность минеральных солей; понимать пищевую ценность рыбы и не рыбных продуктов моря; соблюдать правила санитарии и гигиены в быту;</p> <p>коммуникативные: умение слушать и слышать собеседника, учителя; умение аргументировать свое мнение в ролевой игре;</p> | |
| 2 | Виды домашней птицы. Технология обработки птицы. |
| 3 | Способы определения готовности блюд. |
| 4 | Расчет стоимости продуктов, меню. Сервировка стола к обеду. |
| 5 | Способы консервирования фруктов и ягод. |
| 6 | Стерилизация в домашних условиях. |

| | |
|---|---|
| <p>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 5 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: современные направления декорирования, правила по ТБ; основные приемы выполнения декорирования изделия; основные этапы выполнения изделия; технологию окончательной обработки изделия; свойства синтетических тканей, декорировать изделия в технике «декупаж»; подбирать материал и цветовую гамму; оценивать свою деятельность, ориентируясь на поставленные цели; выполнять требования, предъявляемые к готовому изделию; закреплять фрагменты салфетки на заготовке изделия; определять вид ткани сложных структур, синтетические и искусственные нити в тканях; сравнивать прочность ниток из различных волокон</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</p> <p>регулятивные: работать с пластмассой и дополнительными материалами; ухаживать за швейной машиной; читать кинематическую схему; соблюдать правила ТБ.</p> <p>познавательные: применение приемов стилизации реальных форм; выполнение эскиза с учетом композиционного решения; работа с резервом; изделие в технике «декупаж»; реклама и защита готового изделия; разработка эскиза;</p> <p>коммуникативные: умение презентовать результаты проектной деятельности; умение работать с источниками информации</p> | |
| 7 | Декорирование в стиле «декупаж» |
| 8 | Технология декорирования изделия |
| 9 | Поэтапное изготовление изделия |
| 10 | Окончательная обработка изделия |
| 11 | Синтетические волокна. Практическая работа «Определение ткани сложных структур» |
| <p>Творческие проектные работы – 5 часов</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: этапы выполнения творческого проекта; технологические понятия; технологию проектируемого изделия; последовательность изготовления изделия; экономическую и экологическую сущность проектируемого изделия; формы защиты проекта и требования к ним, ставить дизайнерские задачи; выбирать способ графического отображения объекта или процесса; подбирать материалы и инструменты; последовательно выполнять изделие; обосновывать целесообразность предлагаемого изделия</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде.</p> <p>регулятивные: умение осуществлять контроль качества своей работы, анализировать ошибки.</p> <p>познавательные: умение самостоятельно разрабатывать критерии оценки и оценивать по ним свои проекты; умение оценивать результаты проектов.</p> <p>коммуникативные: умение работать в группе; овладение навыками уважительных отношений в группе; умение презентовать свои проекты;</p> | |
| 12 | Творческие проектные работы. Практическая работа «Разработка дизайнерской задачи» |
| 13 | Технология выполнения изделия |

| | |
|---|--|
| 14 | Практическая работа «Изготовление изделия» |
| 15 | Экономическое и экологическое обоснование проекта |
| 16 | Защита проекта |
| <p>Технологии ведения дома – 8 часов Характеристика деятельности учащихся: влияние применяемых материалов на экологическую среду; элементы декора; правила эксплуатации системы тепло- и водоснабжения, канализации; рациональное планирование расходов; основные источники информации о товарах; права потребителей и способы их защиты, подбирать строительные материалы по каталогу; планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования; разработать эскиз декоративного украшения интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению; определять причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; пользоваться Интернетом; определять возможности семейного бюджета, виды расходов семьи</p> <p>Учебные универсальные действия: личностные: формирование основ технологической культуры; развитие опыта участия в социально значимом труде. регулятивные: определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс; познавательные: проводить ремонт помещений, подбирать строительно-отделочные материалы, соблюдать правила ТБ во время практической работы коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе;</p> | |
| 17 | Ремонт помещений. Практическая работа «Подбор строительно-отделочных материалов» |
| 18 | Практическая работа «Эскиз декоративного украшения интерьера» |
| 19 | Санитарно-технические работы |
| 20 | Подбор элементов сантехники для дома |
| 21 | Расходы семьи и их планирование |
| 22 | Бюджет семьи. Проверочная работа |
| 23 | Анализ потребительских качеств товаров и услуг |
| 24 | Права потребителя и их защита |
| <p>Электротехнические работы – 2 часа Характеристика деятельности учащихся: общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии; назначение и виды электрических источников света, проводить расчет электроэнергии; определять расход и стоимость электрической энергии и пути ее экономии; использовать приобретенные знания в повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов</p> <p>Учебные универсальные действия: личностные: формирование ценности здорового образа жизни; формирование основ технологической культуры; регулятивные: организовывать рабочее место для выполнения электромонтажных работ; соблюдать правила ТБ. познавательные: распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования,</p> | |

| | |
|---|---|
| | применяемого в технологических процессах коммуникативные: умение аргументировать свое мнение в ролевой игре; умение организовывать учебное взаимодействие в группе; |
| 25 | Общие сведения об электрических устройствах |
| 26 | Электрические источники света |
| <p>Современное производство и профессиональное образование– 4 часа</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: сферы современного производства; о профессиональном делении работников; о роли профессии в жизни человека; о роли качеств личности в профессиональной ориентации, анализировать структуру предприятия; находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования; определять факторы, влияющие на уровень оплаты труда; использовать приобретенные знания в практической деятельности для выбора пути продолжения образования и трудоустройства</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: сравнивают разные точки зрения; оценивают собственную учебную деятельность;</p> <p>регулятивные: учитывают ориентиры, данные учителем, при освоении нового учебного материала</p> <p>познавательные: овладевают целостными представлениями о сферах современного производства; о роли качеств личности в профессиональной ориентации, привлекают информацию, полученную ранее, для решения учебной задачи.</p> <p>коммуникативные: планируют цели и способы взаимодействия; обмениваются мнениями; участвуют в коллективном обсуждении проблем; распределяют обязанности, проявляют способность к взаимодействию.</p> | |
| 27 | Сферы и отрасли современного производства |
| 28 | Понятие о профессии. Оплата труда |
| 29 | Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями» |
| 30 | Диагностика склонностей и качеств личностей. Поиск информации |
| <p>Дизайн пришкольного участка – 4 часа</p> <p>Характеристика деятельности учащихся: элементы декоративного оформления пришкольного участка; основные стили садово-паркового искусства; основные особенности ландшафтного стиля; особенности фитодизайна, использовать элементы декоративного оформления участка; подбирать растения для газонов; определять стилевые формы ландшафта для озеленения пришкольного участка; разрабатывать и представлять в виде эскиза план размещения культур на пришкольном участке</p> <p>Учебные универсальные действия:</p> <p>личностные: развитие опыта участия в социально значимом труде, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;</p> <p>регулятивные: применять правила ТБ при работе на пришкольном участке; применять средства защиты от эрозии почвы; определять сроки посадки, способы борьбы с вредителями растений</p> <p>познавательные: определять вид почвы на пришкольном участке; типы почв, плодородие почвы; технологию выращивания цветочно-декоративных культур; знать ландшафтные стили;</p> <p>коммуникативные: умение работать с источниками информации (учебник, справочник)</p> | |
| 31 | Декоративное оформление участка |
| 32 | Стили садово-паркового искусства |
| 33 | Особенности ландшафтного стиля |

