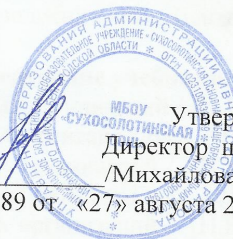


02-04

МБОУ «Сухосолотинская основная общеобразовательная школа»

Согласовано
Зам. директора школы
/Юрченко В.В./
«27»августа 2018г.

Утверждаю
Директор школы
/Михайлова Е.К./
приказ № 189 от «27» августа 2018г.



**Рабочая программа
по основам технологии
на уровень основного общего образования**

Разработали: учителя
Золотухина Галина Григорьевна
Фомина Ирина Михайловна

2018

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, 2010 г;
- Технология: программа 5-8(9) классы / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана –Граф, 2015.

Для реализации рабочей программы используют следующие учебники:

- Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.
- Технология: 6 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Технология: 7 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Технология: 8 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Матяш, А.А. Электв, В.Д. Симоненко и др.]. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной сферы.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала последующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространённые 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, предпринимательство;
- 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, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культуры производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологии; себестоимостью продукции; экономии сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологии 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 человека.

Результаты освоения курса «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью 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.

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

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- В коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
 - оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
 - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.
- В физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Место учебного курса в учебном плане

Сроки реализации программы 4 года

На основе программы по технологии среднего общего образования согласно учебному плану школы отводится 238 часов. Программный материал распределён следующим образом:

5 класс: 68 часов, 2 часа в неделю (34 учебных недель);

6 класс: 68 часов, 2 часа в неделю (34 учебных недель);

7 класс: 68 часов, 2 часа в неделю (34 учебных недель);

8 класс: 34 часов, 1 час в неделю (34 учебных недель).

2. Планируемые результаты изучения предмета технология

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с

содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

3.Содержание учебного предмета технология.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

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

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты. Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали. Разметка плоского изделия. Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

Теоретические сведения. Рабочее место для ручной обработке металлов и искусственных материалов. Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки металлов.

Правила безопасной работы

Практическая работа: оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой, пластмассами. Разметка из тонких металлических листов и проволоки. Правка, резание, зачистка и гибка тонкого металлического листа и проволоки

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Лабораторно-практическая работа. Изучение устройства и работы сверлильного станка

Тема 4. Технологии художественной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для

выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

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

Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт. Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

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

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

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

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

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

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

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Тема 5. Художественные ремесла

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом.

Подготовка ткани и ниток к вышивке

Практическая работа: Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки.

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Интерьер жилого дома

Тема 1. Планировка жилого дома.

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

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

Темы лабораторно-практических работ. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере квартиры

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник

Тема практической работы. Размещение растений в интерьере своей комнаты. Перевалка комнатных растений

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Технология ручной обработки древесины и древесных материалов

Тема 1. Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий

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

Тема 2. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов.

Тема 3. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Темы лабораторно-практических работ. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Изготовление чертежа изделия. Технология изготовления изделия. Конструирование изделий из древесины. Выпиливание деревянной детали по чертежу и технологической карте. Соединение деталей из древесины. Отделка изделия.

Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Устройство и работа токарного станка для обработки древесины .токарные стамески. Правила безопасной работы при работе на токарном станке.. Технология точения древесины на токарном станке.

Тема практической работы. Изучение устройства и подготовка к работе токарного станка для вытачивания изделий из древесины.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. Проектирование изделий из металлического проката. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлически заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями. Защита творческого проекта.

Тема лабораторно-практической работы. Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Снятие мерок для изготовления плечевого изделия. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Построение чертежа выбранного изделия. Изготовление выкройки подушки для стула.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 3. Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Подготовка выкройки к раскрою . профессия художник по костюму.

Тема практической работы.

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

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

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.

Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия.

Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула.

Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов.

Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема лабораторно-практической работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы. Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

7 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Декоративная рамка для фотографий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (проволока, фольга)

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины и проволоки с учетом их свойств.

Конструкторская и техническая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. Развод зубьев пилы. Приемы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Соединение деталей в изделиях из древесины. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Заточка лезвия ножа и настройка рубанка. Выполнение декоративно-прикладной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление деревянного изделия с соединениями деталей: шиповыми, шкантами или шурупами в нагель.

Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессия ,связанная термической обработкой материалов
*Темы лабораторно-практических работ :*Обработка закаленной и незакаленной стали

Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Теоретические сведения. Токарно- винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовок и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Чертеж деталей, вытачиваемых на токарном станке. Назначение резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.

Практическая работа: Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка. Вытачивание стержня и нарезание резьбы

Тема 4. Технологии художественной обработки материалов

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Теснение по фольге. Создание декоративно-прикладных изделий из металла. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Темы лабораторно-практических работ: Создание декоративно-прикладного изделия из металла. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения . Понятия о поясной одежде. Виды поясной одежды. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа.

Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа поясного изделия.

Тема 3. Моделирование поясной одежды.

Теоретические сведения . Приемы моделирования поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа. Моделирование поясной одежды и подготовка выкройки к раскрою

Тема 4. Швейная машина

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине

Практическая работа. Изготовление образцов машинных швов

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления швейного изделия. Правила раскладки выкроек изделия на ткани. Правила раскроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками , утюгом.. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции.: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных

швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом. ВТО. Технология обработки швейного изделия.

Практическая работ: Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных швов.

Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков. Вышивание лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление изделий из пресного теста: блинчики.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептатура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление сладких блюд.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола.

8 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема 1. Экология жилища

Теоретические сведения: характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современная система фильтрации воды. Система безопасности жилья.

Темы лабораторно-практических работ: ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляции в помещении. Изучение конструкции водопроводных смесителей

Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Теоретические сведения. Система горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счетчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости воды. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации.

Темы лабораторно-практических работ: определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология совершения покупок. Способы выявления потребностей семьи. Технология ведения бизнеса.

Темы лабораторно-практических работ: Бюджет семьи. Сертификат соответствия и штриховой код. Бизнес –идея.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы. Их характеристика по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципах работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин- автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения

Темы лабораторно-практических работ: ознакомление с устройством и принципом действия электрического фена

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приемы монтажа и соединение установочных проводов и установочных изделий .

Правила безопасности при электротехнических работах. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Темы лабораторно-практических работ: чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи с гальваническим источником тока. Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приемы их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики .

Теоретические сведения. Принцип работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квадратной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии. Работа счетчиков электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Пути экономии электрической энергии.

Темы лабораторно-практических работ: определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 3. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Технология совершения покупок. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Темы практических работ: оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Изучение цен на рынке товаров и услуг а целях минимизации расходов в бюджете семьи. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителя. Планирование возможностей индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

Теоретические сведения. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Темы лабораторно-практических работ: анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Классификация профессий. Источники получения информации о профессиях, путях и уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Темы лабораторно-практических работ: ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Диагностика склонностей и качества личности

4. Календарно-тематическое планирование.

Календарно-тематическое планирование по предмету технология составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, на основе авторской программы А. Т. Смирнова, Б. О. Хренникова: Программы общеобразовательных учреждений. Основы безопасности жизнедеятельности. 8-9 классы. /авт.-сост. А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников – М.: Просвещение, 2014. с учётом федерального компонента государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 05.03.2004г №1089

Инструктивно-методическое письмо «О преподавании предмета «основы безопасности жизнедеятельности» в общеобразовательных учреждениях Белгородской области в 2018-2019 учебном году»

- объема часов учебной нагрузки, определенного учебным планом МБОУ «Сухосолотинская основная общеобразовательная школа»;

- познавательных интересов учащихся.

Используемые учебники:

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Технология: 6 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014.

Технология: 7 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.

Технология: 8 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Матяш, А.А. Электров, В.Д. Симоненко и др.]. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Изменения, внесенные в КТП:

В соответствии с письмом департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области от 02.04.2018 года № 9-09/14/1726 «О сроках каникул в 2018/2019 учебном году», учебный материал запланирован на 34 учебные недели.

Тематическое планирование

5 класс

Разделы и темы программы	Количество часов
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	16
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	16
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	1
Тема 1. Интерьер жилого дома	1
Раздел «Электротехника»	1
Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне	1
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»	20
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	12
Тема 2. Технологии ручной обработки материалов и искусственных материалов	4
Тема 3. Технологии художественной обработки материалов	4
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	20
Тема 1. Свойства текстильных материалов	2
Тема 2. Конструирование швейных изделий.	2
Тема 3. Швейная машина	2
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	10
Тема 5. Художественные ремесла	4
Раздел «Кулинария»	10
Тема 1. Санитария и гигиена	1
Тема 2. Здоровое питание	1
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2
Тема 4. Блюда из овощей и фруктов	2
Тема 5. Блюда из яиц	2
Тема 6. Сервировка стола к завтраку	2

6 класс

Разделы и темы программы	Количество часов
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	16
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	16
Раздел « Технологии домашнего хозяйства»	2
Тема 1. Интерьер жилого дома	1
Тема 2. Комнатные растения	1
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»	20
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	6
Тема 2. Технологии машинной обработки материалов и искусственных материалов	4
Тема 3. Технологии ручной обработки материалов и инструкционных материалов	10
Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»	20
Тема 1. Свойства текстильных материалов	2
Тема 2. Конструирование швейных изделий.	2
Тема 3. Моделирование одежды	2
Тема 4. Швейная машина	2
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий	8
Тема 6. Художественные ремесла	4
Раздел « Кулинария»	10
Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий	1
Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
Тема 3. Блюда из мяса	1
Тема 4. Блюда из птицы	1
Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)	2
Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2

7 класс

Разделы и темы программы	Количество часов
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	10
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	10
Раздел « Технологии домашнего хозяйства»	4
Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
Тема 1. Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
Тема 2. Гигиена жилища	2
Раздел «Электротехника»	2
Тема 1. Бытовые электроприборы	2
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»	20
Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	6
Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	4
Тема 2. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	4
Тема 4. Технологии художественной обработки материалов	6
Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»	22
Тема 1. Свойства текстильных материалов	2

Тема 2. Конструирование швейных изделий.	2
Тема 3. Швейная машина	4
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий	8
Тема 5. Художественные ремесла	6
Раздел « Кулинария»	10
Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов	2
Тема 2. Мучные изделия	4
Тема 3. Сладкие блюда	2
Тема 4. Сервировка стола	2

8 класс

Разделы и темы программы	Количество часов
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	8
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	8
Раздел « Технологии домашнего хозяйства»	4
Тема 1. Экология жилища	2
Тема 2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2
Раздел «Электротехника»	12
Тема 1. Бытовые электроприборы	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	2
Раздел «Семейная экономика»	6
Тема 1. Бюджет семьи	6
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда	2
Тема 2. Профессиональное образование	2

5. Перечень учебно-методических средств обучения

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Д - демонстрационный экземпляр (не менее одного экземпляра на класс);

М – для мастерской (оборудование для демонстраций или использования учителем при подготовке к занятию редко используемое оборудование);

К - полный комплект (на каждого ученика класса);

Ф - комплект для фронтальной работы (не менее одного экземпляра на двух учеников);

П - комплект, необходимый для работы в группах (один экземпляр на 5-6 человек).

5класс -6 человек

6 класс – 2 человека

7 класс -2 человека

8 класс – 3 человека

№	Наименование объектов и средств МТО	СШ	5 класс			6-7 класс			8 класс		
			необходимо	имеется	% обеспеченность	необходимо	имеется	% обеспеченность	необходимо	имеется	% обеспеченность
1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)											
1	Стандарт среднего (полного) общего образования по (базовый уровень)	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
2	Технология: программа 5-8 (9) классы / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2015.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
3	Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.	К	6	6	100						
4	Технология: 6 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014.	К				2	2	100			
5	Технология: 7 класс: учебник для обучающихся образовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2015.	К				2	2	100			
6	Технология: 8 класс: учебник для обучающихся	К							3	3	100

	образовательных организаций / [Н.В. Матяш, А.А. Электров, В.Д. Симоненко и др.]. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2017.										
2. Печатные пособия.											
1	Технология. 5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.- сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
2	Технология. 6 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.- сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
3	Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.- сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2006.	Д	1	1	10	1	1	100	1	1	100
4	Технология. 5 класс (вариант для мальчиков). Поурочные планы по учебнику «Технология. 9 класс» под редакцией В.Д. Симоненко (издание 2-е) / Сост. Ю.П. Засядько. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
5	Технология. 6 класс (вариант для мальчиков). Поурочные планы по учебнику «Технология. 9 класс» под редакцией В.Д. Симоненко (издание 2-е) / Сост. Ю.П. Засядько. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
6	Технология. 7 класс (вариант для мальчиков). Поурочные планы по учебнику «Технология. 9	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100

	класс» под редакцией В.Д. Симоненко (издание 2-е) / Сост. Ю.П. Засядько. – Волгоград: Учитель – АСТ, 2006.										
7	Технология. Организация проектной деятельности 5-9 классы под редакцией А.В. Перепёлкина / авт.-сост.О.А. Нессонова. – Волгоград:Учитель,2007. Технология:Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство « Экзамен», 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
8	Технология:Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство « Экзамен», 2006.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
9	Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе/ авт. - сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. – Волгоград: Учитель, 2008.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100
10	Неделя технологии с начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры / авт. – сост.. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.	Д	1	1	100	1	1	100	1	1	100

3. Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

1	Швейные электрические машинки	П	3	3	100	3	3	100	3	3	100
2	Утюг электрический	М	1	1	100	1	1	100	1	1	100
3	Гладильная доска	М	1	1	100	1	1	100	1	1	100
4	Ножницы	К	6	6	100	4	4	100	3	3	100
5	Иголки ручные	К	6	6	100	4	4	100	3	3	100
6	Лента сантиметровая	К	3	3	100	3	3	100	3	3	100

4. Раздел: Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов

1	Станок токарно – винторезный ТВ - 2	М							2	2	100
2	Станок токарный деревообрабатывающий СТД – 120 М	М				4	4	100			
3	Станок фрезерный АГФ – 110 Ш	М	1	1							
4	Станок сверлильный	М	1	1							
5	Станок для заточки	М	1	1							

	инструмента ЭТ – 62										
6	Станок циркулярно - фуговальный	М	1	1							
7	Верстак столярный	К	13	13							
8	Верстак слесарный	П	10	10							
9	Тиски слесарные	П	8	8							
10	Рубанок учебный	К	18	18							
11	Полуфуганок	М	6	6							
12	Пила лучковая	М	5	5							
13	Ножовка по дереву	М	5	5							
14	Молоток	К	15	15							
15	Набор столярный	М	5	5							
16	Ножовка по металлу	М	2	2							
17	Лобзик	К	20	20							
18	Прибор для выжигания	М	11	1	11						
19	Ножницы по металлу	М	1	1							
20	Набор для нарезания резьбы	М	1	1							
21	Свёрло	К	20	20							
22	Стамеска	М	5	5							
23	Зубило	М	3	3							
24	Уголок столярный	П	10	10							
25	Коловорот	М	4	4							
26	Штангенциркуль	П	4	4							
27	Напильник	К	20	20							
28	Стусло универсальное	М	1	1							
29	Плоскогубцы	М	1	1							
30	Круглогубцы	М	3	3							
31	Кусачки	М	1	1							
32	Отвёртки	М	3	3							
5. Технические средства обучение (средства ИКТ)											
1	Мультимедийный компьютер	Д	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Экран (на штативе или навесной)	Д	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6. Специализированная учебная мебель											
1	Компьютерный стол		0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Шкаф секционный для хранения оборудования		0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Шкаф секционный для хранения литературы и демонстрационного оборудования		1	2	100	1	2	100	1	2	100
4	Стенд экспозиционный		1	0	0	1	0	0	1	0	0

Интернет - сайт

Сайт департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области:
<http://www.beluno.ru/>;

Сайт Белгородского регионального института ПКППС <http://ipkps.bsu.edu.ru/>

Сайт академии повышения квалификации г. Москва [http://www.apkro.ru](http://www.apkro.ru;);

Федеральный российский общеобразовательный портал: [http://www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru;);

Федеральный портал «Российское образование»: [http://www.edu.ru](http://www.edu.ru;);

Образовательный портал «Учеба»: [http://www.uroki.ru](http://www.uroki.ru;);

Сайт электронного журнала «Вестник образования» [http://www.vestnik.edu.ru](http://www.vestnik.edu.ru;);

Сайт федерации Интернет образования; [http://teacher.fio.ru](http://teacher.fio.ru;);

Всероссийская олимпиада школьников <http://rusolymp.ru/>;

Сайт издательского центра «Вентана – Граф» <http://www.vgf.rtu/>.

Сайт издательского дома «Дрофа» <http://www.drofa.ru>

Сайт издательского дома «1 сентября» <http://www.1september.ru>

Сайт издательского дома «Профкнига» <http://www.profkniga.ru>

Сайт Московского Института Открытого Образования <http://www.mioo.ru>

Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии» <http://tehnologiya.ucoz.ru/>

Сетевой класс Белогорье – [http:// btclass.net](http://btclass.net)