

**МКОУ Сортавальского МР РК СОШ№1**

Принята на педагогическом совете

Протокол № 1 от «31» августа  
2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Приказ № 140  
от «31» августа 2022г.

---

**Емельянова Т.В.**

**Рабочая программа**

**по технологии**

**основной общеобразовательной программы основного общего**

**образования**

**(6-8 классы)**

**Разработчик:**

**учитель технологии**

**Титова Ольга Евгеньевна**

**Сортавала 2022**

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## **Общая характеристика программы**

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Уроки технологии проводятся с использованием ресурсов Центра образования цифрового профиля «Точка роста», направленного на формирование современных компетенций и навыков у обучающихся, в том числе по учебным предметам «Технология», «Информатика», «Основы безопасности жизнедеятельности».

## **Цели обучения:**

- формирование целостного представления о техносфере, основанного на приобретённых знаниях, умениях и способах 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;
- становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования, опыта созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- формирование готовности и способности к выбору индивидуальной траектории последующего профессионального образования для деятельности в сфере промышленного производства;
- 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.

Результаты освоения предмета:

Планируемые результаты изучения учебного предмета.

Личностным результатом обучения технологии в основной школе является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, составление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности,

профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Важнейшие личностные результаты обучения технологии:**

- проявление 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 социализации и стратификации;
- составление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:**

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;
- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые, в том числе и в школьном курсе технология и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметными результатами освоения программы является:**

#### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом 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;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;

- выражение к готовности к труду в сферах услуг;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;

- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Базовыми для программы являются разделы: «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Технология обработки ткани», «Технология ведения дома», «Проектные работы».

В примерную программу внесены следующие изменения: дополнена разделами «Свободная вышивка», «Лоскутное шитьё».

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

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 5 класс 68 часов 2 часа в неделю

#### **Кулинария.**

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда, санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

#### **Создание изделий из текстильных материалов.**

##### **Свойства текстильных материалов.**

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

##### **Элементы машиноведения.**

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

##### **Конструирование швейных изделий.**

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука. Выполнение чертежей и эскизов, соблюдение требований к оформлению эскизов и чертежей.

### **Моделирование швейных изделий.**

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

### **Технология изготовления швейных изделий.**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка коя, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

### **Художественные ремёсла.**

#### **Декоративно-прикладное искусство.**

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села. Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

#### **Лоскутное шитьё.**

Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе. Технология соединения между собой материалов.

### **Оформление интерьера.**

#### **Интерьер кухни, столовой.**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

### **Технология творческой и опытнической деятельности.**

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. Обоснование выбора.

### **Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.**

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая. Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями. Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

### **Практические работы.**

1.Определения набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета технологии ( кухни). Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.

Приготовление блюд из яиц, свежих овощей, фруктов. Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд их варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления овощей .Сервировка стола.

2.Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)

3.Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, её закрепление.

4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М 1:4, натуральную величину.

5.Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою

6.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.

7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

8.Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.

9.Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.

### **Приложение к программе.**

Темы проектов: « Воскресный завтрак», « Наряд для завтрака»

Тема творческой работы: «Прихватка», « Кухня моей мечты»

В основу тематического планирования по проектным работам положен дифференцированный подход к учащимся. Ядром мотивации проектной деятельности признаётся спектр интересов, который специфичен для каждой возрастной группы. Выбор проектного задания может завить от темы социального заказа со стороны родителей и школы.

В 5 классе учащимся сложно выбрать самостоятельно темы проекта и выполнить его не зная, что такое творческий проект. Поэтому в 5 классе педагог даёт первичное понятие о проекте, показывает совокупность приёмов и операций овладения определённой областью практического и теоретического знания, обучает приёмам планирования.

Цели метода проектов в 5 классе

- обучения приёмов планирования
- закрепления определённых практических навыков
- обучения оформлению результатов творческой деятельности.
- развитие ассоциативного мышления
- развитие познавательного интереса

Индивидуальность творческих работ обеспечивается разными вариантами технологической обработки, разнообразием тканей, способом декоративной и отделки, индивидуальным подходом к решению со стороны учащихся.

## **6 класс. 68 часов 2 часа в неделю**

**Технология ведения дома.**

**Развитие технологической информации.**

**Кулинария**

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

**Создание изделий из текстильных материалов.**

**Свойства изделий из текстильных материалов.**

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

**Элементы машиноведения.**

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов, устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

### **Конструирование швейных изделий.**

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (плечевое изделие с цельнокроеным рукавом). Выполнение чертежей и эскизов, соблюдение требований к оформлению эскизов и чертежей.

### **Моделирование швейных изделий.**

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

### **Технология изготовления швейных материалов.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения поузловой обработки изделия.

### **Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

### **Оформление интерьера.**

#### **Растения в интерьере.**

Общие сведения об комнатных растениях в интерьере, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Виды растений и размещение их в интерьере.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности.**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

### **Технология растениеводства.**

Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основные элементы. Способы размножения растений. Понятие однолетние, двухлетние, многолетние растения. Понятие сорт. Проверка качества семян. Приёмы возделывания почвы весенней, осенней. Разбивка гряд.

### **Практические работы.**

1. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд. Определение свежести рыбы. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление рассыпчатой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
2. Распознавание волокон искусственного происхождения (шёлк).
3. Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.
4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
6. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.
7. Экскурсии в музей. Выполнение эскизов современных и старинных узоров и орнаментов.
9. Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

#### **Приложение к программе.**

Темы проектов: « Воскресный семейный обед для всей семьи», « Наряд для семейного обеда»

Тема творческой работы: «Аксессуары крючком и спицами», « Растения в интерьере жилого дома»

В основу тематического планирования по проектным работам положен дифференцированный подход к учащимся. Ядром мотивации проектной деятельности признаётся спектр интересов, который специфичен для каждой возрастной группы. Выбор проектного задания может завить от темы социального заказа со стороны родителей и школы.

В 6 классе учащиеся самостоятельно выбирают темы проекта и выполняют их.

Цели метода проектов в 6 классе

- обучения приёмов планирования
- закрепления определённых практических навыков
- обучения оформлению результатов творческой деятельности.
- развитие ассоциативного мышления
- развитие познавательного интереса

Индивидуальность творческих работ обеспечивается разными вариантами технологической обработки, разнообразием тканей, способам декоративной отделки, индивидуальным подходом к решению со стороны учащихся.

## **7 класс. 68 часов 2 часа в неделю**

### **Технология ведения дома. Кулинария.**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы, мяса. Технология приготовления блюд из птицы, теста. Оформление и подача к столу. Виды мясных полуфабрикатов, муки, мяса. Пищевые разрыхлители. Оборудование инвентарь. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Дегустация готовых блюд.

### **Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон на основе химических. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Сравнительные характеристики натуральных и химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изготовление нитей в домашних условиях (шерсть).

### **Элементы машиноведения.**

Правила техники безопасности на универсальной бытовой машине с электрическим приводом. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

### **Конструирование швейных изделий.**

Классово- социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории костюма. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные линии и точки измерения фигуры человека. Выполнение чертежей и эскизов, соблюдение требований к оформлению эскизов и чертежей.

### **Моделирование швейных изделий.**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественное оформление изделия (ночная сорочка). Способы копирования выкройки из журналов. Поиск в интернете современных швейных изделий.

### **Технология изготовления швейных изделий.**

Раскрой изделия. Инструменты и приспособления. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застёжки, боковых срезов, проймы, низа изделия. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. В.Т.О. изделия.

### **Художественные ремёсла. ДПИ.**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты для узелкового батика. Особенности построения композиции. Подбор тканей. Приёмы выполнения свободной росписи. Изготовление логотипов.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности**

### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Поиск необходимой информации. Определение проблемы и её формулировка. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование лучшего варианта и его реализация.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение.**

#### **Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Основные составляющие производства. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Пути получения профессионального образования и трудоустройства.

#### **Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно - декоративных культур.**

Направление растениеводства в регионе. Способы размножения растений. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учётом, Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц ит.д. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Современные укрывные материалы, состав почвы, подкормки.

#### **Практические работы**

1. Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа. Выпечка блинов, изделий из песочного теста. Приготовление гарниров к мясным блюдам. Определение термической обработки мясных блюд.
2. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Распознавание волокон из растительного и химического состава. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.
3. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в машине. Чистка и смазка машины.
4. Снятие размерных признаков и запись результатов измерений. Построение чертежа в натуральную величину по заданным размерам.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделии. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры.
6. Стачивание деталей кроя. Технология обработки срезов, пройм, рукавов, низа изделия ночной сорочки. В.Т.О. Определения качества готового изделия.
7. Экскурсия в школьный музей. Оформление изделий в технике «узелковый батик».
8. Экскурсии на предприятие. Знакомство с профессиями.
9. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
11. Подготовка документации опыта, актуальность проблемы, пути решения.

Поиск литературы раскрытия самого опыта. Фенологические наблюдения за опытом.

12. Работа со справочной литературой об учебных заведениях профессионального образования.

**8 класс. 1 час в неделю 35 часов**

**Технология ведения дома.**

**Экология жилища**

Основные элементы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоросборники и мусоропроводы. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Правила их эксплуатации, Понятия об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

«**Электротехника**» - Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Правила ТБ. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных приборов. Устройство и принцип действия электрического фена.

. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников, стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.

Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты от скачков напряжения. Общие понятия об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электросхемах. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Правила ТБ. Профессии связанные с выполнением электромонтажных работ. Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электрических устройствах. Принцип работы утюга с элементами автоматики. Влияние электрических и электронных приборов на здоровье человека.

**«Семейная экономика»**

Оценивание имеющихся и возможные источники доходов семьи.

Анализировать потребности членов семьи. Планировать расходы семьи с учётом её состава. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

**Современное производство и профессиональное самоопределение.**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика проф пригодности.

Источники по лучению информации о профессиях, путях и об уровнях профобразования. Здоровье и выбор профессии.

### **Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве понятие о специальности и квалификации работника. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Пути получения профессионального образования и трудоустройства.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности.**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

#### **Практические работы.**

4.. Выступление на научно- практической конференции.

5. Построение планов профессиональной карьеры, выбор пути продолжения образования.

Тематический план 5 – 8 классы

Разделы и темы программы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<b>Технологии домашнего хозяйства (15 ч.)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1. Вводный урок, техника безопасности. Творческая проектная деятельность.	2	-	-	-
2. Интерьер кухни, столовой	2	2	-	-
3. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
4. Комнатные растения в интерьере	-	-	2	-
5. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	1	-
6. Гигиена жилища	-	-	-	2
7. Экология жилища	-	-	-	2
8. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	-
<b>Электротехника (14 ч.)</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>12</b>
1. Бытовые электроприборы	1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4

3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
<b>Кулинария (42 ч.)</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-
1. Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2. Физиология питания	1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4. Блюда из групп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов	2	-	-	-
6. Блюда из яиц	2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9. Блюда из мяса	-	4	-	-
10. Блюда из птицы	-	2	-	-
11. Заправочные супы	-	2	-	-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	4	-
14. Изделия из жидкого теста	-	-	4	-
15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов (64 ч.)</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2. Конструирование швейных материалов	4	4	3	-
3. Моделирование швейных изделий	-	2	3	-
4. Швейная машина	4	2	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий	10	10	12	-
<b>Художественные ремесла (25 ч.)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	-
1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	-	-	-
3. Лоскутное шитьё	4	-	-	-
4. Вязание крючком	-	4	-	-
5. Вязание спицами	-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей	-	-	3	-
7. Вышивание	-	-	6	-
<b>Семейная экономика ( 7 ч.)</b>	-	-	-	<b>6</b>
Бюджет семьи	-	-	-	6
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч.)</b>	-	-	-	<b>4</b>
1. Сферы производства и разделения труда	-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
<b>Технология творческой и опытнической деятельности (71 ч.)</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>9</b>
Исследовательская и созидательная деятельность. Защита проекта	21	21	21	9

### Перечень учебно-методического обеспечения.

1. Электрические приборы: утюг - 2, доска гладильная – 1, швейные машины -10, оверлог – 1, ноутбук -1 ,манекен, примерочная кабина.
2. Электронный учебник «Технология» (кулинария, материаловедение, машиноведение, интерьер дома, моделирование). Презентации к урокам по разделам программы, разработки электронных уроков.
3. Наглядно раздаточный материал: кроссворды, чертежи, схемы, технологические и инструкционные карты, образцы проектов, пособие по разным возрастным группам(5-9 класс).

#### Для учащихся:

«Технология. Технологии ведения дома». Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений./ Н.В.Синицина,. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф.

«Технология. Технологии ведения дома». Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений./ Н.В.Синицина,. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф.

#### Для учителя:

1. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ Волгоград: Учитель,
2. Технология. 6 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ Волгоград: Учитель,
3. Технология. 7 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ Волгоград: Учитель
4. Технология. 8 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ Волгоград: Учитель
5. Технология. 9класс: поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/ Волгоград: Учитель
6. Швейное оборудование. Учебное пособие/ О.В. Суворова Изд. 3-е перераб. И доп. –Ростов н/Д: Феникс,
7. Костюм Карелии: научно-популярное издание/Т.Б.Яшкова/ Петрозаводск: «Переодика»,
8. Традиционная народная кукла. Сборник программно-методических материалов/Т.Б.Яшкова/Петрозаводск
9. Загадки мира моды: Очерки о культуре моды. – Д.: Сталкер,
10. Всё о вязании носков популярное издание/ Минск: «Внешсигма»,
11. Лоскутное шитьё:/Джанна Вали Берти/Москва: ООО «Мир книги»
12. Лоскутное шитьё: Лариса Банакина/ Москва: «АСТ\_ПРЕСС»,

Занятия проводятся по учебникам «Технология. Технология ведения дома.» для учащихся 5-8 классов, авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, издательский центр «Вентана – Граф» ФГОС 2013 г.