

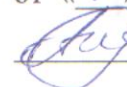


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная школа № 3» г. Волжска Республики Марий Эл

Утверждаю
Директор МОУ ОШ № 3
г. Волжска РМЭ

Кошцаева Е.В.
«28» 08. 2023 г.



Согласовано
Заместитель директора
по УВР  Фахрутдинова Г.М.
«28» августа 2023 г.

Рассмотрено
на заседании ШМО
Протокол № 1
от «28» августа 2023 г.
 Андрощук Ю.Н.

Рабочая программа
по предмету «Технология»
в 5-8 классе.

Пояснительная записка.

Календарно- тематическое планирование составлено с учетом плана воспитательной работы на 2021-2025 учебный год.

Программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2012год.

Цель программы :

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

Задачами курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

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

- технологическая культура производства;

- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- 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 культурой производства;
 - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
 - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
 - с производительностью труда; реализацией продукции;
 - с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
 - с экологичностью технологий производства;
 - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с 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.

3.Место предмета «Технология»

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и в 8 классах по 34 часа, из расчета 1 учебный час в неделю.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностные, метапредметные и предметные результаты обучения

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

-формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление

познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и

средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

-уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

-развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной

технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

-овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

-овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; *в трудовой сфере:*

-планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

-овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

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

-контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; *в эстетической сфере:*

-овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

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

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

-участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь

согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;-адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

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

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

4. Основное содержание учебного предмета.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

-В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных

изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

-При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

- При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

- При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

-Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

-В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

-При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

-Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Содержание программы

5класс

1 раздел: Сельскохозяйственный труд

ОСЕННИЙ ПЕРИОД сентябрь– 8 часов

Знакомство с учебно-опытным участком – 1 ч

Безопасность труда при работе на учебно-опытном участке. Особенности сельскохозяйственного труда. Цель и значение опытнической работы на пришкольном участке.

Ознакомление учащихся со всеми отделами учебно-опытного участка, содержанием предстоящих работ, правилами трудового распорядка, личной гигиеной.

Уборка и учёт урожая. Осенняя обработка почвы – 7 ч

Правила уборки и учёта урожая овощных культур, сбора семян, подготовки корневищ, клубней и луковиц к зимнему хранению. Значение осенней обработки почвы и внесения удобрений. Понятие о почве: лёгкой (песчаной) и тяжёлой (глинистой). Однолетние, двулетние и многолетние культурные растения.

Правила личной гигиены при работе с орудиями труда.

Практические работы. Уборка и учёт урожая овощных культур, выращенных учащимися. Сбор семян, клубней, корневищ, луковиц цветочно-декоративных и подготовка их к зимнему хранению. Осенняя подготовка почвы: удаление растительных остатков, внесение удобрений и перекопка почвы лопатой.

ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД май – 10 ч

Правила безопасности труда на учебно-опытном участке.

Требования к условиям выращивания тыквенных, луковичных культур и картофеля, к обработке почвы, внесению удобрений, посеву, посадке и уходу за растениями (огурцы, патиссоны, кабачки, тыква, лук, чеснок, картофель и др.).

Практические работы. Коллективное составление схемы опытов и календарных планов работы по выращиванию тыквенных, луковичных культур и картофеля.

Подготовка семян, луковиц, клубней к посеву и посадке. Предпосевная обработка почвы под эти культуры. Внесение органических удобрений. Разбивка и маркировка грядок. Посадка луковиц и семян лука. Установка этикеток. Ведение записей в дневниках. Посев и посадка цветочно-декоративных культур.

Учащиеся должны знать:

-основные сведения о растениеводстве как главной отрасли сельскохозяйственного производства, об опытнической работе на пришкольном участке;

-правила уборки и учёта урожая овощных культур, сбора семян, выкапывания клубней, луковиц цветочно-декоративных растений и подготовки их к зимнему хранению;

-назначение осенней обработки почвы; виды удобрений; правила личной гигиены и безопасности труда при работе с удобрениями;

-условия выращивания тыквенных, луковичных культур.

Учащиеся должны уметь:

-распознавать однолетние, двулетние и многолетние растения;

-собирать семена цветочно-декоративных растений, выкапывать клубни, луковицы растений и готовить их к зимнему хранению;

-готовить семена, луковицы, клубни к посеву и посадке;

разбивать делянки по схемам опытов; проводить посадку луковиц; вносить минеральные и органические удобрения; устанавливать этикетки и вести запись в дневниках; высевать цветочно-декоративные культуры.

2 раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола.

Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

3 раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и

уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

-Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

-Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

-Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование и моделирование швейных изделий

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

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

-Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

-Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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

стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

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

-Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

-Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

-Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. 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.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

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).

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). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: проутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов в раз утюжку и стачной шов в за утюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке). Профессии закройщик, портной.

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

-Изготовление образцов ручных и машинных работ.

-Проведение влажно-тепловых работ.

-Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

4 раздел «Технология домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

5 раздел «Рукоделие»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

-Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

-Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

6 раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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

-Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

-«Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», и др.

Содержание программы

6 класс

1 раздел: сельскохозяйственный труд

ОСЕННИЙ ПЕРИОД сентябрь-ноябрь – 10 часов

Вводное занятие – 1 ч

Безопасность труда при обработке почвы и уборке урожая

Уборка и учёт урожая. Обработка почвы – 9 ч (9)

ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД апрель май – 12 ч

Подготовка семян овощных к севу.

Понятие о вегетационном периоде и защищённом грунте.

Основные агротехнические приёмы выращивания овощных..

Практические работы.

- Очистка и сортировка семян, определение их всхожести.
- Весенняя обработка почвы.
- Высев, посадка и уход за овощными культурами.

Учащиеся должны знать:

- особенности зяблевой вспашки; основные удобрения и почвы; правила уборки и учёта урожая, отбора семенного материала и его хранения;
- главнейшие овощные культуры и биологические особенности их выращивания.

Учащиеся должны уметь:

- выращивать рассаду капусты, томатов, высаживать её в грунт, ухаживать за растениями.

2 раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.

Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

-Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Изделия из жидкого теста -4ч

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.

Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

-Определение качества мёда.

-Приготовление изделий из жидкого теста.

3 раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.

Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

4 раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

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

Лабораторно-практические и практические работы.

- Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

-Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

-Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

-Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

-Изготовление образцов ручных и машинных работ.

-Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

-Обработка складок.

-Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

-Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

- Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
- Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

5 раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Вышивка как вид народного изобразительного искусства славянского населения Кубани. Знакомство с видами творчества и его направлениями. Из истории русской вышивки. Из истории западноевропейской вышивки. Знакомство с одеждой кубанского казачества. Вышивка в одежде. Развитие новой региональной этнокультуры, имеющей свои особенности. Вышивка крестом и гладью. Геометрический орнамент и геометризованные формы растений и животных. История искусства вышивания. Разработка опорной схемы-размышления для выполнения проекта "Вышивка крестом". Эскизы альтернативных моделей, банк идей. Орнамент и цвет в кубанской вышивке.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология выполнения вышивки. Выполнение идущих сверху вниз горизонтальных рядов крестиков. Выполнение идущих снизу вверх горизонтальных рядов крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Вертикальный ряд. Выполнение крестиков в 1 прием. Выполнение горизонтального ряда крестиков. Выполнение вертикального ряда крестиков снизу вверх. Выполнение вертикального ряда крестиков сверху вниз. Диагональное расположение крестов. Обводка вышитых мотивов. Закрепление нитки. Оформление края изделия. Стирка и глажение вышитых изделий. Оформление вышивки в рамку.

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

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 «Кулинария».
- Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
- Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

-Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы

7 класс

Раздел: сельскохозяйственный труд

ОСЕННИЙ ПЕРИОД сентябрь – 8 часов

Уборка и учёт урожая овощных культур – 5 ч

Безопасность труда при уборке урожая овощных культур.

Внешние признаки готовности овощных культур и их семян к уборке. Порядок и правила уборки семян двулетних овощных культур, плодов томатов, кочанов капусты и корнеплодов.

Практические работы. Уборка и учёт двулетних овощных культур. Завершение уборки урожая плодов томатов, капусты, корнеплодов, выяснение результатов опытов.

Отбор экспонатов для выставки.

Осенний уход за плодовым садом: подготовка к зиме; обрезка плодово-ягодных культур – 3 ч

Осенний уход за садом (уход за штамбами, внесение удобрений, перекопка приствольных кругов, защита от вредителей)

ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД апрель - май – 12 ч.

Особенности весеннего ухода за плодовым садом. Особенности формирования кроны различных плодовых культур.

Практические работы. Работы в плодово-ягодном саду: перекапывание приствольных кругов с внесением удобрений, побелка штамбов, уничтожение сорняков, уход за ягодниками.

Учащиеся должны знать:

-выращиваемые плодово-ягодные культуры и правила ухода за ними в осеннее время;

-правила посадки плодовых культур и ягодников;

-особенности весенне-летнего ухода за саженцами плодовых сортов;

-правила личной гигиены и безопасности труда при работе с удобрениями.

Учащиеся должны уметь:

-убирать и учитывать урожай овощных культур (плодов томатов, капусты и корнеплодов);

-ухаживать осенью, весной и летом за плодовыми и ягодными культурами в саду.

Раздел «Кулинария» -8 ч

Тема. 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. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Гигиена жилища

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

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. 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. Профессия оператор в производстве химических волокон.

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

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

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

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкроенной обтачки горловины спинки, подкроенной обтачки горловины переда, под борта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

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 (стачной в заутюжку и стачной враз утюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — горловины.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкроенной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки под бортом. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

-Дублирование деталей клеевой прокладкой.

-Изготовление образцов ручных и машинных работ.

-Обработка мелких деталей проектного изделия.

- Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.
- Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и нижнего среза изделия.
- Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Комнатные растения в интерьере

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

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративно лиственные, декоративно цветущие комнатные, декоративно цветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злак видные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в

зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. 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 «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Содержание программы

8 класс

Раздел: сельскохозяйственный труд

ОСЕННИЙ ПЕРИОД сентябрь – 5 ч.

Осенние работы в плодовом саду.

Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

Практические работы. Осенняя обрезка в саду. Уход за штамбами плодовых деревьев. Подготовка почвы под овощные культуры.

ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД май – 5 ч

Выращивание овощных культур. Значение боронования.

Практические работы. Уход за рассадой (подкормка, весеннее боронование). Уход за овощными культурами (подкормка, рыхление, прополка, окучивание, борьба с вредителями).

Учащиеся должны знать:

- правила осенней уборки плодов, агротехнику выращивания сельскохозяйственных культур и их сорта;
- основные агротехнические приёмы выращивания капусты, томатов, огурцов, корнеплодов и семенников двулетних овощных культур;
- назначение севооборота;
- виды удобрений и способы их внесения в почву;
- основы организации местного сельскохозяйственного производства.

Учащиеся должны уметь:

- убирать и учитывать урожай, отбирать и закладывать на хранение семенники двулетних овощных культур;
- перекапывать почву с внесением удобрений, размечать ряды и разбивать деланки;
- готовить семенники двулетних овощных культур к посадке и высадке в грунт;
- ухаживать за всходами овощных растений с помощью ручных инструментов или малогабаритной техники;
- определять готовность к уборке овощных и плодово-ягодных культур;

- готовить семена к посеву (производить очистку, сортировку);
- производить подкормку растений различными удобрениями, определять требуемое количество и способ внесения удобрений;
- распознавать вредителей сельскохозяйственных культур и
- осуществлять меры защиты (без применения ядохимикатов) растений.

Раздел «Кулинария»

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки.

Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептатура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Блюда национальной кухни

Теоретические сведения. Традиции питания в культуре русского, марийского и татарского народа. Народные местные традиции доброты и гостеприимства. Основные направления в области технологии приготовления блюд национальной кухни. Развитие современной кухни. Классификации ассортимента и рецептов блюд. Технология приготовления блюд. Дизайн и оформление блюд национальной кухни. Правила техники безопасности. *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление блюд национальной кухни.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

-Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

-Сервировка сладкого стола.

-Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

-Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

-Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

-Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

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

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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) 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 «Художественные ремёсла».

-Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного обеда для всей семьи», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Содержание обучения Распределение учебных часов по разделам

	Разделы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1	Сельхозтруд (осень)	8	10	8	10
2	Кулинария	8	8	8	10
3	Материаловедение	4	4	4	4
4	Машиноведение	6	6	6	6
5	Конструирование	4	4	4	2
6	Моделирование	4	4	4	2
7	Технология изготовления швейных изделий	14	14	12	14
8	Художественные ремесла	8	6	8	-
9	Технологии домашнего хозяйства	2	2	2	8
10	Сельхозтруд (весна)	10	12	12	12
	Итого:	68	68	68	68

Учебно-тематический план

5 класс.

№занятия	Тема	Урок	Количество часов		
			Теория	Практика	Всего
Раздел1. Сельхозтруд (осень)			3	7	10
1-2	1.Вводное занятие.	1.Условия выращивания растений. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования.	2	-	2
3-4	2.Особенности осенней обработки почвы.	2.Особенности осенней обработки почвы. Пр.р. Работа на пришкольном участке.	0,5	1,5	2
5-6	3.Правила уборки урожая.	3. Правила уборки и учета урожая. Пр.р. Работа на пришкольном участке.	0,5	1,5	2
7-8	4.Уборка урожая.	4. Пр.р. Уборка урожая на пришкольном участке.	-	2	2
9-10	5.Сбор семян цветов.	5. Сбор семян цветов.	-	2	2

Раздел 2. Кулинария.			4	4	8
11-12	1.Что такое кулинария. Санитария и гигиена. Физиология питания.	1.Понятие о пище. ТБ. Сан. гигиенические требования. Бутерброды. Горячие напитки.	2	-	2
13-14	2.Приготовление бутербродов.	2. Пр.р. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	-	2	2
15-16	3.Блюда из овощей	3. Овощи. Первичная обработка овощей. Технология приготовления салатов и винегретов. Меню. Этикет.	2	-	2
17-18	4.Приготовление салатов. Сервировка стола. Этикет.	4. Пр.р. Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи».	-	2	2
Раздел 3. Материаловедение.			2	2	4
19-20	1.Классификация текстильных волокон.	1.Натуральные волокна. Полотняное переплетение. Свойства тканей.	2	-	2

21-22	2.Определение тканей.	2.Лаб.пр.р. Определение свойства тканей по внешнему виду.	-	2	2
Раздел 4. Машиноведение.			3	3	6
23-24	1.Швейная машина.	1.Швейная машина с ручным приводом. Правила подготовки машины к работе.	2	-	2
25-26	2.Работа на швейной машине.	2. Пр.р. Приемы работы на швейной машине. Техника безопасности. Сан. - гигиенические требования.	0,5	1,5	2
27-28	3.Виды машинных швов.	3. Виды машинных швов. Пр.р. Выполнение машинных швов (соединительный, стачной, взаутюжку, вразутюжку, шов вподгибку).	0,5	1,5	2
Раздел 5. Конструирование.			3	1	4
29-30	1.Виды поясной одежды.	1.Виды поясной одежды. Фигура человека и её	2	-	2

31-32	2.Снятие мерок.	пропорции. Правила снятия мерок. 2. Пр.р. Снятие мерок. Расчеты. Построение чертежа фартука в М 1:4 на себя.	1	1	2
Раздел 6. Моделирование.			1	3	4
33-34	1.Моделирование фартука.	1.Принципы моделирования. Моделирование фартука по выбранному фасону.	0,5	1,5	2
35-36	2.Подготовка выкройки к раскрою.	2.Пр.р. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани на изделие.	0,5	1,5	2
Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий			3	9	12
37-38	1.Раскрой изделия.	1.Пр.р. Подготовка ткани к раскрою. Рациональная раскладка лекал. Раскрой изделия.	0,5	1,5	2
39-40	2.Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка мелких деталей.	2.Пр.р. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка пояса и карманов.	0,5	1,5	2

41-42	3.Обработка нижней части фартука.	3.Пр.р. Обработка нижней части фартука швом вподгибку.	0,5	1,5	2
43-44	4.Соединение деталей фартука.	4.Пр.р. Соединение кармана с нижней частью фартука.	0,5	1,5	2
45-46	5.Соединение деталей фартука с поясом.	5.Пр.р. Соединение деталей фартука с поясом.	0,5	1,5	2
47-48	6. Окончательная отделка изделия. ВТО.	6. Пр.р. Окончательная отделка изделия.	0,5	1,5	2
Раздел 8. Рукоделие.			2	6	8
49-50	1.История старинного рукоделия.	1.Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Материалы и инструменты. Технология выполнения простых швов.	1	1	2
51-52	2.Технология обработки краевых срезов.	2.Пр.р. Технология обработки краевых срезов. Закрепление нитей. Отделка	0,5	1,5	2

53-54	3.Вышивание изделия.	углов изделия. 3.Пр.р. Перевод рисунка на ткань. Раскрой изделия. Вышивка по рисунку.	0,5	1,5	2
55-56	4.Вышивание изделия.	4. Пр.р. Вышивание по рисунку. Окончательная отделка.	-	2	2
Раздел 9. Технология домашнего хозяйства			1	1	2
57-58	1.Интерьер кухни. Разработка плана кухни-столовой.	1.Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Лаб.пр. р. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1	1	2
Раздел 10. Сельхозтруд (весна).			1	11	10
59-60	1.Понятие о рассаде.	1.Понятие о рассаде, сорте, его продуктивности.	1	1	2
61-62	2.Обработка почвы с внесением удобрений.	2.Пр.р. Весенняя обработка почвы.	-	2	2
63-64	3.Разбивка и маркировка гряд.	3.Пр.р. Разбивка и маркировка гряд под посевы и посадку.	-	2	2

65-66	4.Условия необходимые для прорастания семян.	4.Пр.р. Посев овощных культур.	-	2	2
67-68	5. Посев и посадка.	5.Пр.р. Посев и посадка цветочных культур.	-	2	2
ИТОГО:			23	45	68

Учебно-тематический план

6 класс.

№ занятия	Тема	Урок	Количество часов		
			Теория	Практика	Всего
<i>Раздел 1. Сельхозтруд (осень)</i>			2	8	10
1-2	1. Вводное задание	1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Сан..гигиенические требования.	2	-	2
3-4	2. Уборка и учет урожая.	2. Пр.р. Уборка овощных культур.	-	2	2
5-6	3.Отбор семенников.	3. Пр.р. Отбор семян двулетних овощных культур и семян цветов.	-	2	2
7-8	4. Осенняя обработка почвы.	4. Пр.р. Работа на пришкольном участке.	-	2	2
9-10	5. Осенняя обработка почвы.	5. Пр. р. Работа на пришкольном участке.	-	2	2
<i>Раздел 2. Кулинария.</i>			4	4	8
11-12	1. Рациональное питание.	1. Рациональное питание. Блюда из молочных продуктов и яиц. ТБ. Сан. Гигиенические требования. Рецептура.	2	-	2
13-14	2. Приготовление	2. Пр.р.	-	2	2

	блюда из яиц и молочных продуктов.	Приготовление блюда из яиц и молочных продуктов.			
15-16	3. Блюда из круп.	3 Блюда из макаронных изделий и круп. Этикет. Рецептура.	2	-	2
17-18	4. Приготовление блюда из молочных продуктов и круп.	Национальные блюда. 4. Пр.р. Приготовление блюда из молочных продуктов и круп.	-	2	2
Раздел 3. Материаловедение.			2	2	4
19-20	1. Ткани животного происхождения. Свойства тканей.	1. Ткани животного происхождения. Сведения о профессии ткачихи. Свойства тканей. Преимущества и недостатки.	2	-	2
21-22	2. Определение вида тканей.	2. Лаб. пр.р. Определение вида ткани, состава, переплетения, свойства.	-	2	2
Раздел 4. Машиноведение.			2	4	6
23-24	1. Швейная машина с ножным приводом.	1. Швейная машина с ножным приводом и работа на ней. Неполадки в работе швейной машины.	2	-	2

25-26	2. Устранение неполадок в работе швейной машины.	2. Лаб.пр.р. Установка машинной иглы. Пр.р. Устранение неполадок в работе швейной машины.	-	2	2
27-28	3. Выполнение машинных швов.	3. Пр.р. Выполнение машинных швов.	-	2	2
<i>Раздел 5. Конструирование.</i>			2	2	4
29-30	1. Современные поясные изделия.	1. Современные поясные изделия. Мерки для построения чертежа юбки. Снятие мерок. Расчеты.	1	1	2
31-32	2. Построение основы чертежа прямой юбки.	2. Пр.р. Построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4 на себя.	1	1	2
<i>Раздел 6. Моделирование.</i>			1	3	4
33-34	1. Способы моделирования.	1. Способы моделирования поясных изделий.	0,5	1,5	2
35-36	2. Подготовка выкройки к раскрою.	2. Пр.р. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет кол-ва ткани на изделие.	0,5	1,5	2
<i>Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий</i>			4	10	14
37-38	1. Раскрой изделия.	1. Пр.р. Рациональное использование внутрилекальных	1	1	2

39-40	2. Подготовка деталей кроя к обработке.	выпадов. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой изделия.	0,5	1,5	2
41-42	3. Проведение примерки. Обработка вытачек.	2. Пр.р. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке.	0,5	1,5	2
43-44	4. Обработка боковых срезов.	3. Пр.р. Проведение примерки. Устранение неточностей. Обработка вытачек.	0,5	1,5	2
45-46	5. Обработка застежки.	4. Пр.р. Обработка боковых срезов.	0,5	1,5	2
47-48	6. Обработка верхнего среза.	5. Пр.р. Обработка застежки цельнокроеной планкой или тесьмой-молнией.	0,5	1,5	2
49-50	7. Обработка низа изделия. Окончательная отделка.	6. Пр.р. Обработка верхнего среза юбки поясом-обтачкой.	0,5	1,5	2
		7. Пр.р. Осноровка изделия. Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.	0,5	1,5	2

	<i>Раздел 8. Рукоделие.</i>		2	4	6
51-52	1. Вышивка в народном костюме. Счетные швы. Зарисовка узоров и орнаментов.	1. Вышивка в народном костюме. Композиция, ритм, раппорт. Технология выполнения счетных швов. Пр.р. Зарисовка узоров, орнаментов современных и старинных.	1	1	2
53-54	2. Вышивка изделия.	2. Пр.р. Вышивка картины, носового платка, монограммы, используя счетные стежки.	-	2	2
55-56	3. Отделка вышитого изделия.	3. Пр.р. Отделка вышитого изделия. ВТО. Уход за вышитым изделием.	0,5	1,5	2
	<i>Раздел 9. Сельхозтруд (весна)</i>		1	11	12
57-58	1. Посадка рассадным способом.	1. Инструктаж по ТБ. Пр.р. Работа в теплице с рассадой. Пикировка рассады.	1	1	2
59-60	2. Весенняя обработка почвы.	2. Пр.р. Весенняя обработка почвы.	-	2	2
61-62	3. Подготовка гряд под посевы и посадку. 4. Условия необходимые	3. Пр.р. Подготовка гряд под посевы и посадку. 4. Пр.р. Посев	-	2	2

63-64	для прорастания семян. 5. Посадка лука.	моркови и свеклы.	-	2	2
65-66	6. Посадка овощей	5. Пр.р. Посадка лука.	-	2	2
67-68		6. Пр.р. Посадка лука.	-	2	2
<i>ИТОГО:</i>			20	48	68

Учебно-тематический план

7 класс

№ занятия	Тема	Урок	Количество часов		
			Теория	Практика	Всего
<i>Раздел 1. Сельхозтруд (осень)</i>			3	5	8
1-2	1. Вводное задание	1. Внешние признаки готовности с/х культур к уборке. ТБ.	2	-	2
3-4	2. Сбор урожая овощей.	2. Пр.р. Сбор урожая огурцов, кабачков.	0,5	1,5	2
5-6	3. Сбор ягод.	3. Пр.р. Сбор ягод черноплодной рябины.	0,5	1,5	2
7-8	4. Обрезка кустарника вокруг школы.	4. Пр.р. Обрезка кустарника вокруг школы.	-	2	2
<i>Раздел 2. Кулинария.</i>			4	4	8
9-10	1. Вводное занятие. Блюда из мяса и рыбы.	1. Инструктаж по ТБ. Сан.гигиенические требования. Блюда из мяса и рыбы.	2	-	2
11-12	2. Приготовление первых блюд из мяса и рыбы.	2. Пр.р. Приготовление первых блюд из	-	2	2

13-14	3. Национальные блюда из мяса и рыбы.	мяса и рыбы. 3. Национальные блюда из мяса и рыбы. Технология приготовления вторых блюд.	2	-	2
15-16	4. Приготовление вторых блюд из мяса и рыбы.	4. Пр.р. Приготовление вторых блюд из мяса и рыбы.	-	2	2
Раздел 3. Материаловедение.			2	2	4
17-18	1. Химические волокна и их свойства.	1 Химические волокна. Основные характеристики тканей из химических волокон.	2	-	2
19-20	2. Определение вида тканей.	2. Лаб. пр.р. Определение вида тканей.	-	2	2
Раздел 4. Машиноведение.			3	3	6
21-22	1. Швейная машина с электрическим приводом.	1. Швейная машина с эл. приводом и приемы работы на ней.	2	-	2
23-24	2. Уход за швейной машиной.	2. Пр.р. Уход за швейной машиной (чистка, смазка). Приспособления к швейным машинам.	0,5	1,5	2

25-26	3. Выполнение окантовочного шва.	3. Пр.р. Выполнение окантовочного шва.	0,5	1,5	2
<i>Раздел 5. Конструирование.</i>			2	2	4
27-28	1. Виды плечевой одежды. Снятие мерок.	1. Виды плечевой одежды. Пр.р. Снятие мерок. Расчет.	2	-	2
29-30	2. Построение чертежа основы ночной рубашки.	2.Пр.р. Построение чертежа основы ночной рубашки в М 1:4 на типовую фигуру и на себя в натуральную величину.	-	2	2
<i>Раздел 6. Моделирование.</i>			1	3	4
31-32	1. Моделирование на основе ночной сорочки.	1. Моделирование на основе ночной сорочки.	0,5	1,5	2
33-34	2. Подготовка выкройки к раскрою.	2. Пр.р. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет кол-ва ткани на изделие.	0,5	1,5	2

Раздел 7. Технология изготовления швейных изделий			4	10	14
35-36	1. Раскрой плечевого изделия.	1. Пр.р. Подготовка ткани к раскрою. Рациональная раскладка выкроек на ткани. Раскрой изделия.	1	1	2
37-38	2. Подготовка изделия к примерке.	2. Пр.р. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке.	0,5	1,5	2
39-40	3. Проведение примерки. Обработка складок, вытачек.	3. Пр.р. Примерка изделия. Устранение неточностей. Обработка складок, вытачек	0,5	1,5	2
41-42	4. Обработка плечевых срезов	4. Пр.р. Обработка плечевых срезов.	0,5	1,5	2
43-44	5. Обработка пройм и горловины.	5. Пр.р. Обработка пройм и горловины подкройными обтачками.	0,5	1,5	2
45-46	6. Обработка боковых срезов.	6. Пр.р. Обработка боковых срезов. 7. Пр.р. Осноровка	0,5	1,5	2

47-48	7. Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.	изделия. Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.	0,5	1,5	2
<i>Раздел 8. Рукоделие.</i>			2	6	8
49-50	1. Вязание крючком. Сведения из истории.	1. История старинного рукоделия. Вязание крючком в современной моде. Инструменты, материалы, приемы вязания.	1	1	2
51-52	2. Вязание изделия по схеме.	2. Условные обозначения. Пр.р. Вязание по схеме.	0,5	1,5	2
53-54	3. Вязание изделия по схеме.	3. Пр.р. Вязание изделия по схеме	-	2	2
55-56	4. Вязание изделия по схеме. Окончательная отделка.	4. Пр.р. Вязание изделия по схеме. Окончательная отделка изделия.	0,5	1,5	2
<i>Раздел 9. Сельхозтруд (весна)</i>			1	11	12
57-58	1. Работа с рассадой томатов и капусты.	1. Инструктаж по ТБ. Пр.р. Пикировка рассады капусты и томатов.	1	1	2
59-60	2. Весенняя	2. Пр.р. Весенняя	-	2	2

	обработка почвы.	обработка почвы.			
61-62	3. Подготовка гряд под посевы и посадку.	3. Пр.р. Подготовка гряд под посевы и посадку.	-	2	2
63-64	4. Посев овощных культур.	4. Пр.р. Посев овощных культур.	-	2	2
65-66	5. Посадка овощных культур.	5. Пр.р. Посадка овощных культур.	-	2	2
67-68	6. Посадка цветочных культур.	6. Пр.р. Посадка цветочных культур.	-	2	2
ИТОГО:			22	46	68

Учебно-тематический план

8 класс

№ занятия	Тема	Урок	Количество часов		
			Теория	Практика	Всего
<i>Раздел 1. Сельхозтруд (осень)</i>			2	8	10
1	1. Вводное задание	1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Сан..гигиенические требования.	2	-	2
2	2. Уборка и учет урожая.	2. Пр.р. Уборка овощных культур.	-	2	2
3	3.Отбор семенников.	3. Пр.р. Отбор семян двулетних овощных культур и семян цветов.	-	2	2
4	4. Осенняя обработка почвы.	4. Пр.р. Работа на пришкольном участке.	-	2	2
5	5. Осенняя обработка почвы.	5. Пр. р. Работа на пришкольном участке.	-	2	2
<i>Раздел 2. Кулинария.</i>			4	6	10
6	1. Вводное занятие.	1 Сан. Гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами. ТБ.	2	2	4

7	2. Виды теста.	2. Виды теста.	2	-	2
8	3. Приготовление блюда из бездрожжевого теста.	3. Пр.р. Приготовление блюда из бездрожжевого теста.	-	2	2
9	4. Приготовление национального блюда из дрожжевого теста.	4. Пр.р. Приготовление национального блюда из дрожжевого теста.	-	2	2
Раздел 3. Материаловедение.			2	2	4
10	Ткани сложных структур.	1. Классификация тканей. Ткани сложных структур.	2	-	2
11	Распознавание тканей.	2. Лаб. пр.р. Распознавание тканей по волокнистому составу.		2	2
Раздел 4. Машиноведение.			2	4	6
12	1. Регулировка швейных машин. Неполадки швейных машин.	1. Основные части швейных машин. Рабочие органы швейных машин. Причины неполадок швейных машин. Меры предупреждения и способы их устранения.	2	2	4

13	2. Виды машинных швов.	2. Пр.р. Выполнение машинных швов.	-	2	2
<i>Раздел 5. Конструирование и моделирование</i>			2	2	4
14	1. Вводное занятие. История создания лоскутной пластики.	1. Вводное занятие. История создания лоскутной пластики. Материалы, приспособления, инструменты, шаблоны.	2	-	2
15	2. Пр. р. Подготовка к работе.	2. Пр.р. Изготовление шаблонов. Расчет ткани.	-	2	2
<i>Раздел 6. Технология изготовления швейных изделий.</i>			4	10	14
16	1. Вводное занятие. История создания лоскутной пластики.	1. Вводное занятие. История создания лоскутной пластики. Материалы, приспособления, инструменты, шаблоны.	2	-	2
17	2. Пр. р. Подготовка к работе.	2. Пр.р. Изготовление шаблонов. Расчет ткани.	2	2	4
18-20	3.Схемы изделия. Пр. р. Сборка изделия	3. Схемы изделия. Пр. р. Порядок сборки лоскутных	-	2	2

21-24	по схеме. 4. Пр. р. Изготовление изделия.	элементов. 4. Пр. р. Изготовление изделия. Шитье на основу.	-	4	4
25	5. Пр. р. Шитье изделия. Окончательная обработка изделия.	5. Пр. р. Шитье изделия. Окончательная обработка изделия.	-	2	2
<i>Раздел 7. Технология домашнего хозяйства</i>			4	4	8
26	1. Семейная экономика	1. Семейный бюджет.	2	2	2
27	2. Доходная и расходная части бюджета	2. Пр. р. Доходная и расходная части бюджета	2	2	4
<i>Раздел 8. Сельхозтруд (весна)</i>			2	10	12
28	1. Инструктаж по ТБ. Предпосевная обработка почвы.	1. Инструктаж по ТБ. Пр. р. Предпосевная обработка почвы.	2	2	4
29	2. Пикировка рассады капусты.	2. Пр. р. Пикировка рассады капусты в парниках.	-	2	2
30	3. Подготовка гряд под посадку и посевы.	3. Пр. р. Подготовка гряд под посевы и посадку.	-	2	2
31-32	4. Посев овощных культур.	4. Пр. р. Посев овощных культур.	-	2	2

33-34	5. Посадка ОВОЩНЫХ культур.	5. Пр.р. Посадка ОВОЩНЫХ культур.	-	2	2
ИТОГО:			22	46	68

Используемая литература:

Учебники:

Технология: Учебник для обучающихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / [Б.А. Гончаров, Е.В. Елисеева, А.А. Электон и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010.

Методическая литература:

Технология. 5,6,7, 8 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко. Часть I, II (издание второе) / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2006.

Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2008.

Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 200