

Рассмотрена
На заседании МС
Протокол №1 от 28.08.2015

Утверждена приказом
№ 52 от 01.09.2015 г.

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Радофинниковская основная общеобразовательная школа»**

**Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология»
для 6-8 классов
УМК В. Д. Симоненко**

Составила:
учитель технологии
первой квалификационной категории
Егорова Надежда Васильевна

2015-2016 учебный год

Пояснительная записка 6 класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана - Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089.

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

- * освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- * развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник: Ю.В. Крупская, О.В.Кожина, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» бкласс Вентана-Граф, 2010

Приоритетными видами общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 44 часа. Из них в разделе «Рукоделие, Художественные ремесла» 14 часов: лоскутная техника, вязание на спицах, которые переходят в минипроекты по созданию изделий данных видов рукоделия-бчасов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -18 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту

Содержание программы 6 класс (70 часов)

РАЗДЕЛ 1, Введение(1ч)

РАЗДЕЛ 2. Сельскохозяйственный труд (16 часов осень)

Растениеводство (8 ч)

Выращивание цветочно-декоративных культур (8ч)

Тема 1.1. Работа в цветнике (6 часов)

В этом разделе предусмотрено изучение закономерностей строения, роста и развития декоративных растений, их классификация.

Однолетние декоративные травянистые растения (ковровые растения, вьющиеся цветочные

растения, сухоцветы, горшечные растения). Двулетние декоративные травянистые растения. Многолетние декоративные травянистые растения, зимующие в открытом грунте. Требования декоративных растений к комплексу внешних условий: тепловой режим, водный режим, световой режим, воздушный режим, питание растений. Основные способы размножения декоративных травянистых растений. Основные приемы ухода за декоративными культурами. Выполнять комплекс работ по созданию цветников различных композиций;

Основные понятия темы: однолетние, двулетние, многолетние растения.

Профминутка «Флорист»

Профминутка «Цветовод»

Тема 1.2. Цветочный этикет(2 часа)

Композиции из сухих и искусственных цветов. Размещение цветочных композиций в жилых помещениях. Умение дарить цветы. Зимний букет. Композиции для особых случаев. Символика и «язык» цветов. «Цветочные часы». Основные понятия темы: зимний букет.

Выращивание овощных культур (4 ч)

Тема 1.3. Понятие о сорте (0.5 часа)

Сорт. Местные и интродуцированные сорта. Селекция. Требования к современным сортам.

Почвенно-климатическая зона. Ученые селекционеры.

Основное понятие темы: сорт, селекция, урожайность, хозяйственно-биологические признаки, местные сорта.

Профминутка «Овощевод»

Тема 1.4 Овощи семейства паслёновых. (0.5 часа)

Овощные растения семейства паслёновые. Столоны и клубни. Баклажан, томат, перец, картофель - характеристика. Типы кустов томатов. Местные сорта.

Основные понятия темы: паслёновые, баклажан, перец, томат, штамбовый, картофель, столоны, клубни.

Тема 1.5 Семеноводство овощных культур (0.5 часа)

Что такое семеноводство. Семенники и семенные плоды. Семенной материал. Степень созревания семян. Уборка и хранение семенников, семян.

Основные понятия темы: семеноводство, семенники, семенные плоды, семенной материал, степень созревания семян, дозревание.

Тема 1.6 Овощи семейства тыквенных (5 часа)

Растения семейства тыквенных. Разновидности тыквы. Группы кабачков. Отличие огурцов и кабачков. Патиссоны.

Основные понятия темы: тыквенные, зеленоплодные и белоплодные кабачки, патиссон, цуккини, огурец.

Тема 1.7 Что такое полевой опыт? (0.5 час)

Понятие полевого опыта. Виды полевых опытов. Делянка. Опытный и контрольный варианты. Пробы. Дегустация.

Основные понятия темы: полевой опыт, делянка, схема полевого опыта, опытный вариант, контрольный вариант, средняя проба, дегустация.

Профминутка «Профессии связанные с растениеводством»

Тема 1.8 Овощные капустные растения (1.5 час)

Разновидности капусты. Продуктивные органы капусты. Стеблеплоды и кочаны. Оптимальная температура роста и развития капусты. Подкормка удобрениями.

Основные понятия темы: виды капусты: савойская, брокколи, кольраби, цветная, пекинская, китайская; стеблеплод, кочан.

Животноводство (4 ч)

Тема 1.9 Птицеводство. Виды с/х птицы. (1 ч) Биологические особенности и хозяйственная ценность основных видов с/х птицы: кур, уток, индеек, гусей.

Содержание и уход. Технология производства яиц.

Тема 1.10 Технология производства яиц. (1 ч) Организация птицеводческой мини-фермы. Значение искусственной инкубации. Основные виды кормов.

Тема 1.11 Экскурсия (2 ч)

Профминутка «Животновод»

РАЗДЕЛ 3. Кулинария (6 часов)

Тема 3.1 Физиология питания. (1 часа)

Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность.

Профминутка «Повар»

Тема 3.2. Приготовление блюд из сырых овощей (0,5 час)

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов, их заправка. Оформление салатов.

Основные понятия темы: салат, гарнир, майонез, соус.

Тема 3.3. Приготовление блюд из варёных овощей (0,5 часа)

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

Тема 3.4. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину. Основные понятия темы: нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

Тема 3.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

Основные понятия темы: каши, бобовые, макаронные изделия.
Профминутка «Профессии, связанные с выращиванием и переработкой злаков».

РАЗДЕЛ 4. Основы чертежной грамотности

4.1. Чтение графической документации(1ч)

Типы линий, применяемых в чертежах. Чертежный шрифт.
Практические работы Выполнение линий и надписей.
Варианты объектов труда Готовые чертежи.

РАЗДЕЛ 5. Материаловедение (2 часа)

Тема 5.1 Натуральные волокна животного происхождения. (2 часа)

Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть, пух), Способы их получения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Основные понятия темы: шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора
Профминутка: «Профессии производства тканей».

РАЗДЕЛ 6. Машиноведение (2 ч)

Тема 6.1.История развития техники. Классификация машин. Составные части машин (1ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

Ознакомление с устройством бытовой швейной машины. Определение общих составляющих для всех машин на примере бытовой швейной машины.

Варианты объектов труда:

Бытовая швейная машина, структурная и кинематическая схемы машин.

Профминутка «Мастер по ремонту швейных машин»

Тема 6.2 Бытовая швейная машина с электрическим приводом.

Устройство машинной иглы (1 ч)

Основные теоретические сведения

Виды приводов швейной машины, их отличительные признаки. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

Практические работы

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек.
Варианты объектов труда Машинная игла, бытовая швейная машина, лоскуты тканей.

РАЗДЕЛ 7. Декоративная обработка древесины (6 ч)

Тема 7.1 Мозаичные работы. Техника маркетри (6 ч)

Основные теоретические сведения

Рабочее место мозаиста. Правила техники безопасности при выполнении мозаичных работ. Орнамент и сюжетный набор.

Практические работы

Поэтапное выполнение деталей. Декоративный набор из листов шпона. Резание шпона. Запрессовка мозаичного набора. Отделка мозаичного набора.

Варианты объектов труда Паспарту, панно.

РАЗДЕЛ 8. Декоративная обработка металла (4 ч)

Тема 7.1 Изготовление декоративных изделий из жести (2 ч)

Тема 7.2 Изготовление декоративных изделий из проволоки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила и последовательность обработки жести.

Практические работы

Изготовление изделий из жестяных банок и мелких обрезков жести по выбору учащихся.

Варианты объектов труда

Выемки для теста, подставки под горячее, подсвечники, декоративные вазочки, декоративные панно.

РАЗДЕЛ 9. Изготовление швейного изделия (для летнего отдыха: шорты, кепи, рюкзак) (10ч)

Тема 8.1 Снятие мерок. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила снятия мерок. Правила копирования выкроек из журналов мод. Способы увеличения и уменьшения выкройки. Элементы моделирования. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия.

Практические работы

Снятие мерок. Выполнение эскиза изделия. Копирование из журнала мод, моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда

Шорты, кепи, рюкзак (по выбору учащихся).

Профминутка «Портной по пошиву легкого платья».

Профминутка «Художник-модельер»

Тема 8.2 Раскрой и изготовление швейного изделия (8 ч)

Основные теоретические сведения

Варианты экономной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой и изготовление швейного изделия.

Варианты объектов труда

Ткань, выкройки, детали кроя швейного изделия.
Профминутка «Профессия, связанные с миром моды».

РАЗДЕЛ 10. Электротехника, электротехнические работы (4 ч)

Тема 9.1 Устройство и принцип действия электродвигателя (2 ч)

Основные теоретические сведения. Устройство коллекторного электродвигателя. Назначение его основных частей. Причины неисправностей и способы их устранения.

Практические работы. Изготовление электромагнита.

Варианты объектов труда. Электромагнит, модель электродвигателя.

РАЗДЕЛ 11. Технология ведения дома(4 ч)

10.1 Гигиена девушки. Косметика (1 ч)

Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы прически (коса, волна, пробор, жгут, локон). Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к прическе школьницы. Подбор прически с учетом типа лица и структуры волос. Коррекция типа лица с помощью прически

Профминутка «Косметолог».

10.2 Интерьер жилого дома (1 ч)

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского "уголка". Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к уборке жилых и производственных помещений. Повседневная и генеральная уборка помещений. Влажная и сухая уборка. Применение бытовой техники (пылесос, полотер и др.) в уборке помещений. Мойка окон, раковин, умывальников и т. п. Моющие и чистящие препараты, инструменты и приспособления.

Подготовка жилья к зиме, утепление окон и дверей.

Практическая работа. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Профминутка «Дизайнер».

10.3 Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (1 ч)

Ассортимент и эксплуатационные свойства подкладочной ткани. Ремонт подкладки и карманов. Виды фурнитуры, применяемые при пошиве белья и верхней одежды. Приемы отпаривания и пришивания фурнитуры. Способы подшивания низа брюк тесьмой. Правила ухода за одеждой из кожи, замши, велюра.

Чистка кожаной обуви. Пасты, эмульсии и кремы для ухода за обувью. Смазывание (пропитка) кожаной обуви жирами или касторовым маслом. Гидрофобные смазки для придания обуви большей водостойкости. Специальные салфетки для чистки обуви одноразового и многократного пользования. Дезодорация внутренней поверхности обуви.

Приемы сохранения формы обуви. Правила сушки обуви. Допустимая температура сушки. Чистка замшевой обуви. Способы восстановления ворса у замшевой и велюровой обуви.

Правила ухода за обувью из лакированной кожи, обувью с верхом из ткани и резиновой обувью.

Растяжка обуви в домашних условиях.

Примерный перечень практических работ.

1. Ремонт подкладки низа рукава.
2. Пришивание пуговиц, крючков и т. п.
3. Подшивание низа брюк тесьмой.

10.4 Подарки и переписка (1 ч)

Эстетические требования к составлению букета. Как дарить цветы и подарки и принимать подарки. Правила переписки, поздравительные открытки.

Практические работы

Разработка проектов планировки прихожей, детского уголка или комнаты, кухни.

Выполнение эскиза полки для книг, посуды или игрушек.

Установка полки.

Выполнение эскиза мебели для дачи.

Чистка, разборка и смазка велосипеда для зимнего хранения.

РАЗДЕЛ 12. Проект (8 часов)

Цель проекта: точно и четко выполнять технологические операции, совершенствовать свои возможности в области ручной работы и проектной деятельности, закрепить приобретенные навыки, оценить проделанную работу.

Последовательность работы:

1. Обоснование возникшей проблемы и потребности.
2. Определение конкретной задачи и ее формулировка.
3. Выявление основных параметров и ограничений.
4. Выявление традиций, истории, тенденций.
5. Выбор оптимального варианта.
6. Выбор инструментов, приспособления, оборудования.
7. Технологическая последовательность выполнения работы
8. Организация рабочего места.
9. Экономическое и экологическое обоснование
10. Выполнение технологических операций
11. Контроль качества. Коррекция.
12. Оформление проекта.
13. Оценка проделанной работы
14. Защита проекта.

РАЗДЕЛ 13. Агротехника сельскохозяйственного производства (весна) (7 часов)

Тема 12.1 Сооружения защищенного грунта (0.5 час)

Сооружения защищенного грунта, виды сооружений. Обогрев защищенного грунта.

Потребность в рассаде овощного севооборота. Парники. Теплицы. Утепленный грунт.

Основные понятия темы: зимние и весенние теплицы, парник, утепленный грунт, солнечный и технический обогрев.

Тема 12.2 Выращивание рассады овощных культур (0.5 час)

Рассада. Способы выращивания рассады. Пикировка. Температура воды для полива рассады. Закаливание рассады. Технология пикировки семян. Притенение распикированных растений.

Основные понятия темы: пикировка, режим температуры и влажности, питательные кубики.

Тема 12.3 Выращивание огурца в условиях защищённого грунта (0.5 час)

Укладка биотоплива в весенней плёночной теплице, схема посадки огурца. Применение шпалеры. Сорта и гибриды огурцов для плёночных теплиц. Прищипка, её применение. Предшественники огурца в теплице.

Основные понятия темы: шпалера, прищипка, биотопливо.

Тема 12.4 Выращивание томата (0.5 час)

Размещение томатов в плёночной теплице. Формирование растений. Подкормка томатов. Полив растений. Сорта. Удаление пасынков.

Основные понятия темы: стебель, пасынок, соцветие.

Тема 12.5 Выращивание огурца в открытом грунте (0.5 час)

Почвы необходимые для огурца. Культуры-предшественники. Сроки и схема посева семян огурца. Проращивание семян. Сорта огурца для посева в открытый грунт

Основные понятия темы: открытый грунт, проращивание.

Профминутка «Полевод».

Тема 12.6 Выращивание капусты белокочанной (0.5 час)

Двулетнее растение. Способы выращивания капусты. Сроки посадки белокочанной капусты. Требования к рассаде. Полив. Схема посадки. Полив.

Основные понятия темы: маточные растения, подокучивание.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать

- о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
- регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;
- основные качества интерьера, его особенности;
- традиционные виды рукоделия - вязание, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.
- выполнять машинные швы: стачные (, двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий;
- работать с электроприборами;
- подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 7 кл

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана - Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник: Н.В. Сеница. О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс М.Вентана - Граф, 2010.

Приоритетными видами общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказаться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 40 часов. Из них в разделе «Конструирование и моделирование швейных изделий» 10 часов, так как изучается два вида поясных изделий юбка и брюки. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -18 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту. Добавлен и включен в минипроект раздел «Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов 8 часов

Содержание программы 7 класс (70 часов)

РАЗДЕЛ 1. Введение(1ч)

РАЗДЕЛ 2. Сельскохозяйственный труд (8 часов осень)

Растениеводство (8 часов)Осенние работы

Тема 1.1.Работа в цветнике (6часов)

Многолетние декоративные травянистые растения, не зимующие в открытом грунте. Луковичные и клубнелуковичные культуры. Красивоцветущие и декоративные кустарники открытого грунта. Горшечные декоративно-лиственные и красивоцветущие растения. Вечнозеленые растения. Ампельные и вьющиеся растения. Водяные растения. Суккуленты. *Профминутка* «Профессия семеновод»

Тема 1.2 . «Аранжировка цветов. Ikeбана» (2 часа)

История возникновения букета. Основы составления букетов и композиций. Заповеди икебана - японского искусства аранжировки цветов. Стили композиций. Признаки правильно составленной композиции. Выбор цветовой гаммы. Уход за композицией. Сроки срезки цветов и их сохранность. Обработка стебля. Восстановление свежести цветов. Требования к воде, воздуху, свету. Совместимость и несовместимость цветов. Композиции из сухих и искусственных цветов. Размещение цветочных композиций в жилых помещениях. Умение дарить цветы. Зимний букет. Композиции для особых случаев. Символика и «язык» цветов. «Цветочные часы». *Профминутка* «Профессия флорист»

РАЗДЕЛ 3. Культура питания (8 часов)

Тема 3.1. Блюда из мяса.(2ч.)

Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.

Определение свежести мяса органолептическим методом. Первичная и тепловая обработка продуктов. Определение готовности блюда.

Варианты объектов труда. Суп с фрикадельками, плов.

Профминутка «Профессии, связанные с приготовлением пищи».

Тема 3.2. Приготовление блюд из пресного теста (2 ч)

Состав пресного теста и способы его приготовления. Виды пресного теста. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатки пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, овощного или фруктового сока).

Тема 3.3.Мучные изделия виды теста (2 ч)

Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста(бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста. Художественное оформление изделий из соленого теста» «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

Профминутка «Профессия кулинар»

Тема 3.4. Фрукты и ягоды. Сладкие блюда (1 ч)

Пищевая ценность фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия хранения. Методы определения качества ягод и фруктов. Первичная обработка фруктов и ягод. Продукты необходимые для приготовления муссов и желе. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оформление готовых блюд и подача их к столу. **Основные понятия темы:** желирующие вещества, желе, мусс. *Профминутка* «Бармен, официант».

Тема 3.4. Хранение плодов, овощей, корнеплодов(1 ч)

Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения корнеплодов, плодов и овощей. Признаки товарных и нетоварных плодов. Средняя урожайность сортов.

Основные понятия темы: оптимальные условия хранения, температура, влажность, газовый состав, товарность, нестандартная продукция, сорта продукции.

РАЗДЕЛ 4. Основы чертежной грамотности (1 ч)

Тема 4.1 Сборочный чертеж (1 ч)

Понятие о сборочном чертеже. Назначение, изображение, размеры, наносимые на сборочные чертежи. Номера позиций и спецификация сборочного чертежа. Чтение, *Профминутка* «Профессии чертежник, топограф»

РАЗДЕЛ 5. Материаловедение (3 ч)

Тема 5.1. Свойства черных и цветных металлов (1 ч)

Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки. Практические работы. Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей. Варианты объектов труда. Образцы закалённой и незакалённой сталей.

Тема 5.2. Свойства древесины (1ч)

Тема 5.3. Химические волокна и ткани из них (1 ч)

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

РАЗДЕЛ 6. Общие сведения о деталях машин (2 ч)

Тема 1. Устройство станков для обработки дерева и металла. Общие механизмы различных станков (2 ч)

Устройство токарно-винторезного, фрезерного станков, токарного станка для обработки древесины.

Практические работы. Ознакомление с устройством станка, практическое освоение приемов работы на нем.

Варианты объектов *труда* Станки, заготовки деталей для последующей
Тема 7.1. Резьба по дереву (4ч)

Технология обработки природных материалов. Применение изделий, выполненных в техникекорнепластики, в дизайне жилых помещений. Классификация резьбы (профильная, геометрическая, скульптурная) *Практические работы*Выполнение элементов контурной, геометрической и скульптурной резьбы. *Варианты объектов труда*Пиломатериалы. *Профминутка* «Художник реставратор

РАЗДЕЛ 8. Декоративная обработки металлов (3ч)

Тема 8.1 Художественная обработка металла (3 ч)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. *Практические работы* «Перевод рисунка на фольгу» «Изготовление изделия рифление на фольге»

РАЗДЕЛ 9. Изготовление швейного изделия (8 ч)

Конструирование ночной сорочки, моделирование плечевого изделия на ее основе

Тема 9.1 Снятие мерок. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование (2 ч)

Правила снятия мерок. Правила копирования выкроек из журналов мод. Способы увеличения и уменьшения выкройки. Элементы моделирования. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. *Практические работы*

Снятие мерок. Выполнение эскиза швейного изделия. Копирование из журнала мод и моделирование готовой выкройки швейного изделия. Расчет количества ткани для изготовления швейного изделия. *Варианты объектов труда*

Журналы мод, выкройки халата рабочего (ветровки). *Профминутка* «Продавец-консультант, дизайнер по одежде». *Профминутка* «Конструктор одежды».

Тема 9.2 Раскрой и изготовление швейного изделия (6 ч)

Основные теоретические сведения

Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила раскроя и последовательность изготовления швейного изделия.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, раскрой швейного изделия.

Варианты объектов труда

Ткань, выкройки, детали кроя халата рабочего (ветровки).

Профминутка «Профессии, связанные с миром моды».

Профминутка «Художник-модельер».

РАЗДЕЛ 10. .Электротехника, электротехнические работы (2

ч) Тема 10.1. Устройство и принцип действия

электродвигателя (2 ч)

Основные теоретические сведения. Устройство коллекторного электродвигателя. Назначение его основных частей. Причины неисправностей и способы их устранения. Практические работы. Изготовление электромагнита. Варианты объектов труда. Электромагнит, модель электродвигателя.

РАЗДЕЛ II. Технология ведения домашнего хозяйства (4 часов)

Тема 11.1. Гигиена девушки. Косметика (1 ч)

Общие сведения из истории костюма, прически, косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера. Повседневная и праздничная косметика. Косметические

материалы: кремы, лосьоны, шампуни, оттеночные растительные красители (хна, басма, ромашка, чешуя лука, кора дуба, чай, кофе и др.), тени, тушь, лаки, помады и др.

Правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста.

Профминутка «Знакомство с профессией визажиста».

Тема 11.2. Стирка одежды. Мелкий ремонт швейных изделий (1 ч)

Правила подбора моющего средства, определения вида тканей, приемы и последовательность стирки изделий из хлопчатобумажных, льняных тканей, тканей из натурального шелка, искусственных и синтетических.

Правила и последовательности замены застёжки «молнии» на брюках или юбке. Практические работы. Замена застёжки «молнии», подшивание низа брюк. Варианты объектов труда. Застёжка «молния», брюки. **Профминутка** «Мастер химчистки».

Тема 11.3 Эстетика и экология жилища (1 ч).

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

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Практические работы. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема 11.4. Уход за ребенком (1 ч)

Значение правильного ухода для воспитания здорового ребенка. Общение с детьми, младшими по возрасту. Умение занять малыша. Питание детей различного возраста

Оборудование детского уголка. Санитарно-гигиенические требования к детской комнате. Организация праздника для младших братьев и сестер. Изготовление сувениров, подарков. Оформление альбома «История моей семьи». Примерный перечень практических работ. 1. Изготовление сувениров и подарков к празднику.

2. Подготовка к празднику (Новый год, день рождения и т. п.).

РАЗДЕЛ 12. Элементы домашней экономика (2 ч)

Тема 12.1. Домашняя экономика (0,5 ч)

Цели и задачи экономики.

Семья — первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи в семье. Экономические связи семьи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом.

Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Тема 12.2. Бюджет семьи (0,5 ч)

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработная плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности. Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании. Деловая игра «Бюджет семьи». Профессия бухгалтера.

Профминутка «Профессия бухгалтера».

Тема 12.3. Расходы семьи (0,5 ч)

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченность ресурсов семьи, рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи.

Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое обоснование.

Расходы на одежду и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника.

Тема 12.4. Менеджмент в семейной экономике (0,5 ч)

Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи — залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка. Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами. Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п.

РАЗДЕЛ 13. Творческая, проектная деятельность (10 час)

Практические работы

Составление эскизов (чтение чертежей) деталей (изделий) различной формы и из разных материалов, деталей с наружной и внутренней резьбой. Технологическое планирование работы. Составление технологической карты на изготовление детали (изделия); определение материала, формы и размеров заготовки. Расчет припуска. Изготовление изделий с применением столярных, слесарных, токарных и фрезерных операций. Нарезание резьбы в отверстиях. Зачистка и отделка деталей. Сборка изделий. Контроль качества изделий.

Примерный перечень изделий

Простые многодетальные — полка для книг, подставка для пробирок, укладка для стамесок, ящик для картотеки; сложные — киянка с круглым и прямоугольным бойком, рейсмус столярный клиновой, ерунок и др., приспособления для разметки соединения деталей «вполдерева» и др., ватерпас, стенд для электромонтажных работ, подставка-штатив, технические игрушки и игры, сувениры (шкатулка, шахматная доска и др.), макеты и модели дорожно-транспортных машин и их рабочих органов.

РАЗДЕЛ 14. Сельскохозяйственные работы (9 часов)

Растениеводство.

Тема 14.1. Уход за садом (0.5 час)

Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Индивидуальный уход за плодовыми деревьями. Обработка почвы в саду. Отвары и настои для борьбы с

вредителями и болезнями. Обработка ран на стволе дерева. Обрезка поврежденных ветвей. Причины повреждения коры на деревьях.

Основные понятия темы: система агротехнических мероприятий, сидеральные культуры - зелёные удобрения, побелка штамбов, ловчие пояса, индивидуальный уход за деревом, защита от морозобоин, чистый пар. **Профминутка** «Плодоовошевод»

Тема 14.2. Размножение плодовых и ягодных культур (0,5 час)

Способы вегетативного размножения растений. Укоренение черенков. Размножение горизонтальными отводками. Размножение вертикальными отводками. Размножение укоренением розеток листьев.

Основные понятия темы: черенки одревесневшие и зеленые, отводки горизонтальные и вертикальные, прививка, подвой, привой.

Тема 14.3. Прививки плодовых культур (0,5 час)

Понятие прививки. Условия для хорошего срастания подвоя и привоя. Способы прививки черенком. Понятие окулировки. Виды окулировки.

Основные понятия темы: прививка черенком, улучшенная копулировка, прививка в боковой зарез, прививка врасщеп, глазок, щиток, окулировка.

Тема 14.4. Размножение ягодных кустарников черенками (0,5 час)

Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зеленого черенкования. Технология нарезки зеленых черенков. Условия для укоренения черенков. Подготовка рассадника к посадке черенков.

Основные понятия темы: маточные кусты, однопочковые и двухпочковые черенки.

Тема 14.5. Структура и назначение плодового питомника (0,5 час)

Понятие плодового питомника. Отделы плодового питомника. Поля в отделе формирования. Стратификация. Условия стратификации семян плодовых культур.

Основные понятия темы: плодовой питомник, маточно-семенной и маточно-сортовой сады, отделение размножения, школа сеянцев, участок вегетативного размножения, отделение формирования, система трех полей.

Тема 14.6. Ягодные культуры, посадка и уход (0,5 час)

Ценность ягодных культур. Виды ягодных культур. Схема посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными растениями. Сорта земляники, черной смородины, малины. Послепосадочная обрезка черной смородины и крыжовника. Обрезка молодого саженца. Ранневесеннее рыхление почвы на ягодном участке.

Основные понятия темы: ягодные культуры, **Тема 1. Классификация и характеристика плодовых растений (0,5 час)**

Ценные качества плодов и ягод. Группы плодовых и ягодных культур, основные плодовые культуры России. Характеристика ягодных культур.

Основное понятие темы: семечковые, косточковые, ягодные, орехоплодные, субтропические, тропические; сроки созревания плодов.

Тема 2. Строение плодовых растений (0,5 час)

Виды корней плодовых растений. Корневая шейка. Составные части ствола плодового дерева, их характеристика. Крона плодового дерева. Различия ветвей в кроне. Плодоносные образования семечковых, косточковых и ягодных культур.

Основные понятия темы: корневая система, крона, ствол, штамб, корневая шейка.

Тема 3. Закладка плодового сада (0,5 час)

Выбор места под сад. Защитные полосы. Подготовка почвы под сад. Разметка территории для сада. Сроки посадки сада. Инструменты для разбивки сада. Подготовка посадочных ям. Посадка плодовых деревьев.

Основные понятия темы: закладка сада, разметка территории, вешки, посадка сада, экер.

Тема 4. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников (0,5 час)

Необходимость обрезки и формирования кроны плодовых и ягодных растений. Основные приемы обрезки. Прищипка. Правила обрезки малины, смородины, крыжовника.

Основные понятия темы: обрезка, укорачивание, прореживание, прищипка. *Профминутка* «Агроном»

Животноводство (4ч)

Тема 14.2. Разведение и уход мелкого рогатого скота.

Скотоводство - ведущая отрасль животноводства. Биологические особенности и хозяйственная ценность. Основные виды кормов и их классификация. Заготовка и хранение кормов. Выращивание козлят и ягнят. *Профминутка* «Мастер животновод»

Требования к уровню подготовки учащихся 7 класса **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

Учащиеся должны знать:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия - вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий в технике изонить.

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделять рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

Литература

1. Программы общеобразовательных учреждений. «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы. Москва. «Просвещение» 2005 г.
2. Учебник «Технология. Сельская школа» 7 класс Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2004 г. 3 «Твоя профессиональная карьера» Учебник для 8-9 классов общеобразовательных учреждений Москва «Просвещение» 2007 г.
3. Для преподавателей «Технология» 7 класс поурочные планы Издательство «Учитель» Волгоград 2006 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 8класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана - Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Приоритетными видами общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 24 часов, так как добавлен раздел «Технология изготовления швейных изделий» (количество часов позволяет). В разделе «Технология ведения дома» 16 часов. Из них Бюджет семьи. Ючасов. Ремонт помещений бчасов. Электротехнические работы 6 часов. «Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов 10 часов.

**8 класс (70 часов)
Содержание программы**

Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (осень-8 часов.весна-8 часов)

Тема 1.1.Работа в цветнике (14 часов)

Цветоводство и его роль в зеленом строительстве. Задачи цветоводства в благоустройстве городов и других населенных пунктов. Области и объекты профессиональной деятельности техника садово-паркового и ландшафтного строительства. Приемы цветочного оформления при создании цветников различных композиций. Устройство цветника. Формы цветочных насаждений: партер, клумбы, рабатки, арабески, пристенные группы, свободнорастущие группы, бордюры, массивы ,альпинарии, миксбордеры, бассейны, декоративные стенки, крытые переходы, беседки. Подбор-растений для озеленения по времени цветения, по окраске цветков или листьев.

Тема 1.2 . «Аранжировка цветов. Ikebana» (2 часа)

История возникновения букета. Основы составления букетов и композиций. Заповеди икебана -японского искусства аранжировки цветов. Стили композиций. Признаки правильно составленной композиции. Выбор цветовой гаммы. Уход за композицией. Сроки срезки цветов и их сохранность. Обработка стебля. Восстановление свежести цветов. Требования к воде, воздуху, свету .Совместимость и несовместимость цветов. Композиции из сухих и искусственных цветов. Размещение цветочных композиций в жилых помещениях. Умение дарить цветы. Зимний букет. Композиции для особых случаев. Символика и «язык» цветов. «Цветочные часы».

Раздел 2 Кулинария (8 часов)

Тема 2.1. Физиология питания (1 час)

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

Основные понятия темы: **микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь.**

Тема 2.2. Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса. (2 час)

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса * и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Основные понятия темы: пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка.

Тема 2.3. Тепловая обработка мяса. Блюда из мяса (2 часа)

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Основные понятия темы: варка, жаренье, гарниры, соусы.

Тема 2.4. Блюда из рыбы и морепродуктов (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд.

Основные понятия темы: нерыбные продукты моря, условия, сроки хранения, методы определения качества.

Тема 2.5. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (1 час)

Правила сервировки стола: столовые приборы, правила поведения, прием гостей, подарки. Закуски, десерт, подарки. Меню дня рождения.

Раздел 3. Технология ведения домашнего хозяйства (8 часов)

Тема 3.1. Основы технологии оклейки стен обоями (4 ч)

Теоретические сведения. Классификация обоев в зависимости от их качества. Выбор обоев в зависимости от освещенности помещения и его размеров. Расчет нужного количества обоев.

Инструменты, приспособления и оборудование для оклейки поверхностей обоями. Подготовка

поверхностей для их оклейки обоями. Клеи для обойных работ. Приготовление клейстера в домашних условиях. Последовательность оклейки поверхностей обоями. Особенности оклейки обоями поверхностей, на которых находится электрическая арматура. Ремонт обоев в поврежденных местах, чистка обоев, удаление пятен

Практическая работа. Выполнение работ, изложенных в теоретических сведениях.

Тема 3.2. Основы технологии малярных работ (4 ч)

Теоретические сведения. Определение малярной краски. Типы красок (известковые, клеевые, масляные, эмали). Применение олифы в малярных работах. Проверка качества олифы.

Инструменты и приспособления для малярных работ. Типы кистей: маховые, кистиручники, флейцы. Их назначение и приемы работы. Уход за кистями. Подготовка поверхностей к окраске. Грунтовка и шпаклевка. Типы грунтовочных составов под различные типы окрасочных составов. Приемы работы шпателем.

Технология окраски. Выбор цвета окраски помещения в зависимости от назначения, размера, формы и освещенности комнаты. Подготовка краски. Нанесение краски на обрабатываемую поверхность. Приемы нанесения краски на горизонтальную, вертикальную поверхности. Особенности нанесения краски на узкие поверхности (переплеты, обвязки дверей, плинтусы). Использование растворителей для эмалевых красок.

Малая механизация для малярных работ. Конструкция и работа пистолетов-распылителей и краскопульты. Покрытие окрашенной поверхности масляным лаком.

Раздел 4, Электротехнические работы (6 часов)

Тема 4.1. Элементная база электротехники (1ч)

Области применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники тока, потребители энергии, аппараты управления и защиты (кнопка, выключатель, предохранитель). Условные обозначения элементов. *Практическая работа.* Составление электрических схем подключения потребителей энергии к источникам тока.

Тема 4.2. Электроизмерительные приборы (1ч)

Амперметры и вольтметры постоянного тока. Измерение тока, напряжения. Омметры. Измерение сопротивления.

Практические работы. Измерение напряжения источника питания. Определение цены деления шкалы вольтметра. Класс точности прибора. Оценка погрешности измерения. Измерение сопротивлений. Подготовка прибора к работе. Выбор предела измерения.

Тема 4.3. Электрические цепи (1ч)

Последовательное и параллельное соединение потребителей энергии. Неразветвленные и разветвленные электрические цепи. Закон Ома. Расчет простейшей электрической цепи.

Практические работы. Подключение потребителей энергии к источнику питания. Сборка электрических цепей с последовательным и параллельным соединением элементов.

Тема 4.4. Электромагнитные реле (1ч)

Назначение, принцип действия, конструкция электромагнитных реле. Условное обозначение. Использование электромагнитных реле в пусковой и защитной аппаратуре. *Практическая работа.* Сборка схемы с использованием электромагнитного реле.

Тема 4.5. Двигатели постоянного тока (1ч)

Назначение, принцип действия и конструкция двигателей постоянного тока с электромагнитным возбуждением и возбуждением от постоянных магнитов. Использование двигателей постоянного тока на транспорте. Понятие о двигателях переменного тока.

Практическая работа. Сборка схемы управления двигателем постоянного тока.

Тема 4.6. Бытовые электроприборы (1ч)

Конструкция и принцип работ бытовых нагревательных приборов. Нагревательные элементы. Конструкция лампы накаливания. Пути экономии электроэнергии. *Практическая работа.* Ремонт соединительных элементов бытовых электроприборов

Раздел 5, Основы предпринимательства (6 часов)

Тема 5.1. Предпринимательство: сущность, цели, задачи (2 ч)

История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели — творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности.

Тема 5.2. Принципы и формы предпринимательства (2 ч)

Нравственные и деловые качества предпринимателя. Стратегия предпринимательства. Тесты на выявление и оценку предрасположенности к предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательства в России: индивидуальное частное предпринимательство с ограниченной ответственностью, акционерные общества закрытого и открытого типов.

Деловая игра. «*Прибыльная идея*».

Тема 5.3. Технология создания предприятия (2 ч)

Основные сферы предпринимательской деятельности: финансы, торговля, производство, услуги.

Деловая игра. «Поиск».

Раздел 6. Отрасли общественного производства и профессиональное самоопределение. (10 часов)

Тема 6.1. Профессиональные интересы и склонности (2 ч)

Сущность понятий «профессиональный интерес» и «склонности». Выявление и оценка профессиональных интересов с помощью методик «Карта интересов», «Дифференциально-диагностический опросник» (ДДО), коммуникативных, организаторских склонностей (КОС-1).

Тема 6.2. Психические процессы и их роль в профессиональном самоопределении (2 ч)

Восприятие, внимание, память, мышление. Выявление и оценка уровня кратковременной наглядно-образной памяти (методика КНОГТ), пространственных представлений (методика «Кубика Косса»), внимания (тест Бурдона, «Красно-черная таблица»), мышления (методики ШТУР, тесты).

Тема 6.3. Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность (2 ч)

Профессиональные и жизненные планы, их взаимосвязь и взаимообусловленность. Профессиональная деятельность и карьера. Профессиональная пригодность. ТестмХолланда.

Тема 6.4. Здоровье и выбор профессии (2 ч)

Здоровье как условие высокоэффективной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии, карьеры. Важнейшие характеристики здоровья человека. Реакция на различные раздражители (звуковой, тепловой, световой). Выявление и оценка реакций с помощью универсального рефлексометра.

Координация движений, динамический и статический тремор рук и профессиональная деятельность. Выявление и оценка координации движений и тремора рук с помощью тремокоординатрии.

Глазомер и его роль в профессиональной деятельности. Методики и оценки пространственного и линейного глазомера.

Тема 6.5. Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности (2 ч)

Производство средств производства. Роль тяжелой промышленности и сельского хозяйства. Структура тяжелой промышленности. Добыча сырья и топлива и добывающие отрасли промышленности. Энергетический комплекс. Перерабатывающие отрасли промышленности. Металлургия, производство конструкционных материалов. Машиностроение. Приборостроение. Химическое и биологическое производство. Строительство. Сельское хозяйство. Легкая промышленность, полиграфия, транспорт. Сфера услуг. Торговля. Жилищно-коммунальное хозяйство и бытовое обслуживание. Системы передачи информации: телефонная связь, радиосвязь, радиовещание, телевидение; просвещение, культура, медицинское обслуживание.

Классификация профессий по отраслям, предметам, целям, орудиям и условиям труда. Профессии типов «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа», «человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Формула профессии. Деловая игра «Профессиографическое лото». Профессиограмма и психограмма. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом рынка труда. Занятость и самозанятость. Профессиограммы наиболее распространенных профессий.

Раздел 7. Производство и окружающая среда (4 часов)

Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества (1 ч)

Демографический взрыв и обеспеченность человечества продовольствием и питьевой водой. Минеральные ресурсы Земли. Использование ядерной энергии. Взрывы ядерных бомб. Чернобыльская катастрофа. Создание ЭВМ. Возникновение информационного мира. Моделирование на ЭВМ «ядерной зимы». Рост мирового промышленного и сельскохозяйственного производства. *Практическая работа*. Оценка уровня шума

Практическая работа. Оценка загрязнения воздуха (запыленности, загазованности).

Тема 7.2. Загрязнение атмосферы и гидросферы (1 ч)

Влияние промышленности и транспорта на окружающую среду. Выбросы в атмосферу. Кислотные дожди. Парниковый эффект. Озоновые дыры. Методы защиты атмосферы. Особенности загрязнения океанов, морей, рек, озер. Методы защиты гидросферы.

Практическая работа. Оценка качества пресной воды

Практическая работа. Оценка наличия кислотных дождей.

Тема 7.3. Уничтожение лесов и химизация сельского хозяйства (1 ч)

Сокращение площади лесов. Роль химизации сельского хозяйства. Нитраты, нитриты, диоксины

и пестициды. Экологически чистые продукты. Охрана, рациональное использование лесов и пахотных земель. Сохранение биологического разнообразия на планете.

Практическая работа. Посадка кустарников и деревьев около школы.

Лабораторная работа. Определение наличия нитратов и нитритов в пищевых продуктах (выполняется вместо практической работы).

Тема 7.4. Природоохранная деятельность (1 ч)

Виды природоохранной деятельности. Мониторинг. Экологическая экспертиза проектов. Переработка бытового мусора и промышленных отходов. Малоотходные и безотходные технологии. Экологически устойчивое развитие человечества.

Практическая работа. Уборка мусора около школы или в лесу.

Раздел 8. Проект (10 часов)

Цель проекта: точно и четко выполнить технологические операции, совершенствовать свои

возможности в области ручной вышивки и проектной деятельности, усвоить приобретенные знания, оценить проделанную работу.

Последовательность выполнения проекта:

1. Обоснование возникшей проблемы и потребности.
2. Определение конкретной задачи и ее формулировка.
3. Выявление основных параметров и ограничений.
4. Выявление традиций, истории, тенденций.
5. Выбор оптимального варианта.
6. Выбор инструментов, приспособления, оборудования.
7. Технологическая последовательность выполнения работы
8. Организация рабочего места.
9. Экономическое и экологическое обоснование
10. Выполнение технологических операций
11. Контроль качества. Коррекция.
12. Оформление проекта.
13. Оценка проделанной работы
14. Защита проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах; виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, переключать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.