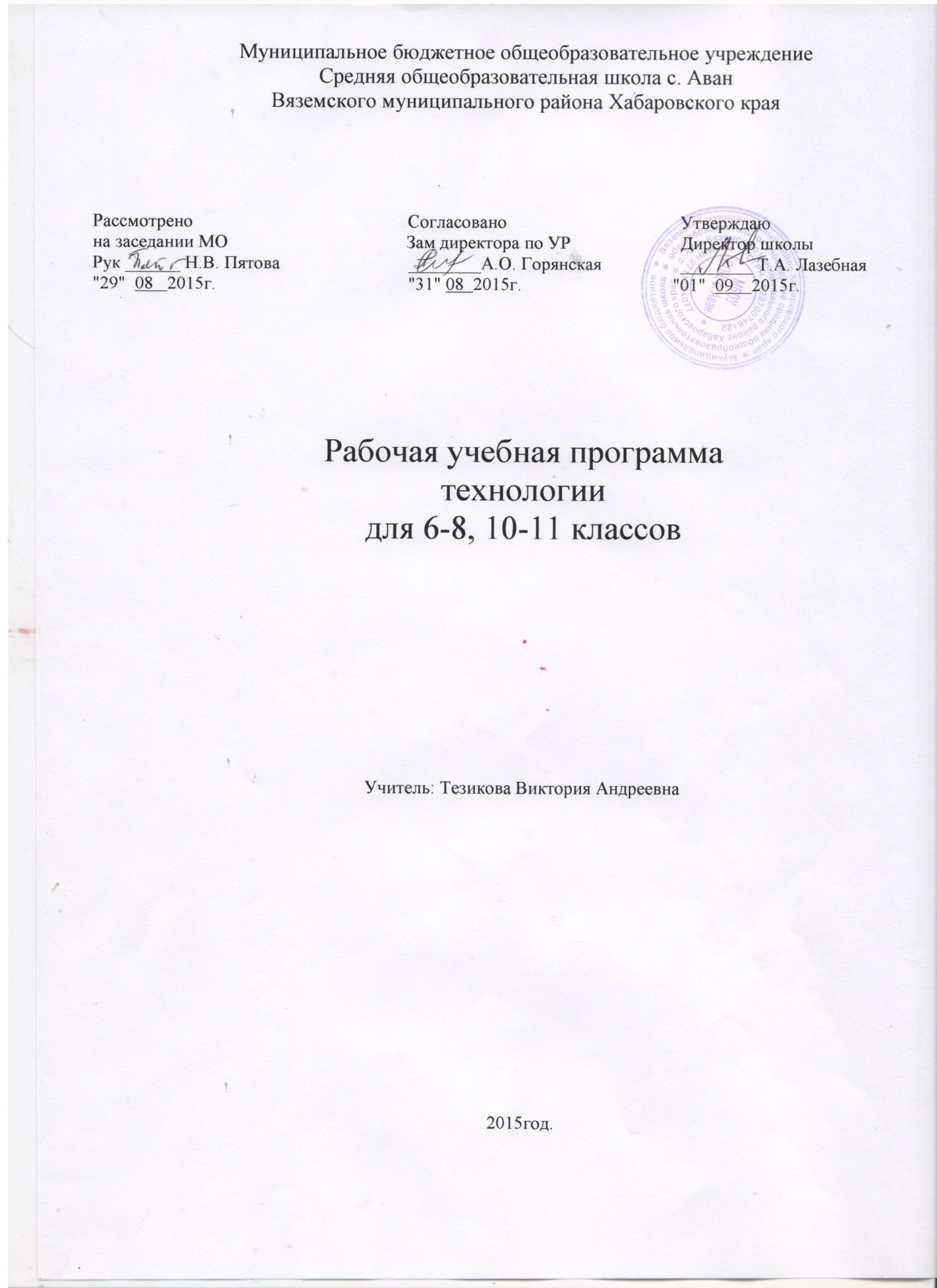
****

**Пояснительная записка**

Настоящая программа по технологии для основной общеобразовательной школы 5-8 классов составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии (приказ МОиН РФ от 05.03.2004г. № 1089), примерных программ (письмо Департамента государственной политики в образовании Минобрнауки России от 07.07.2005г. № 03-1263), «Временных требований к минимуму содержания основного общего образования» (приказ МО РФ от 19.05.98. № 1236 программ общеобразовательных учреждений по технологии 5-8 классы к учебному комплексу для 5-8 классов (авторы М.В.Хохлов, П.С.Самородский, Н.В. Синица и другие, М.: «Вентана-Граф» 2010., составитель Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев, М.: «Дрофа» 2007. Программы основного общего образования по направлению "Технология". Технология: программы начального и основного общего образования / (М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др.). - М.:Вентана - Граф, 2010

**Общая характеристика учебного предмета.**

Обучение школьников технологии строиться на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: "Индустриальные технологии", Технологии ведения дома" и "Сельскохозяйственные технологии. Выбор направления обучения учащихся не должен проводится по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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, предпринимательства;

**Ценностные ориентиры:**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

**освоение** знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

**овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления личностно или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

**развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

**воспитание** уважительного отношения к технологии, как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;

**формирование готовности и способности** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

**Место предмета в учебном плане МБОУ СОШ с.Аван**

Согласно федеральному базисному учебному плану для общеобразовательных учреждений Российской Федерации от 09.03.2004 года и с изменениями от 03. 06 11, на основе примерных программ и учебным планом МБОУ СОШ с. Аван на изучение технологии в 6-8 классе в 2015-2016 учебном году – 2 часа в неделю, рабочая программа составлена на следующее количество часов : в 6 классе- 70 ч,. 7 класс- 68 ч, и в 8 классе -70 ч.

**Программа 6 класс**

**Количество учебных часов:**

В год - 70 часов (2 часа в неделю)

В том числе практических работ - 12ч

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Количество часов в программе** |
| Вводное занятие. | 2 |
| Растениеводство. | 10 |
| Кулинария | 9 |
| Проектная деятельность | 11 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 20 |
| Черчение и графика | 2 |
| Технология ведения дома | 4 |
| Декоративно - прикладное творчество | 10 |
| **Итого** | **70** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема практической работы** | **Количество часов** |
| Практическая работа №1 "Анализ моделей аналогов из банка идей" | 1 |
| Практическая работа №2 "Выбор формы, цвета размера изделия". | 1 |
| Практическая работа №3 "Контроль процесса и качества изготовления изделия" | 1 |
| Практическая работа №4 "Выполнение аппликации, образцов расстрочного, настрочного, обтачного швов". | 2 |
| Практическая работа №5 "Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия" | 1 |
| Практическая работа №6 "Обметывание прорези петли петельными стежками" | 1 |
| Практическая работа №7 "Перенос линии выкройки на детали кроя копировальными стежками" | 2 |
| Практическая работа №8 "Графическое изображение изделия" | 1 |
| Практическая работа №9 "Выполнение эскиза модели" | 1 |
| Практическая работа №10 "Изготовление схем для счетной вышивки" | 1 |
| Практическая работа №11 "Изготовление изделия" | 2 |
| Практическая работа №12 "Закладка почвы и посев семян цветов" | 1 |

**Срок реализации данной программы -** один учебный год.

**Учебно - методический комплекс учителя:**

1 . Поурочные планы - 6 класс, Г.Н.Попова (для девочек).

2. Поурочные планы – 6 класс, Ю.П. Засядько (для мальчиков).

3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006.

4.Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. 6 класс (пособие для учителя).

5. Технология 5-9 класс -Л.В.Боброва, . Уроки с использованием ИКТ. Внеклассные мероприятия.

**Учебно-методический комплекс ученика:**

1.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2009.

**Содержание**

**Введение** Технология как учебная дисциплина и как наука. Организация теоретической и практической частей урока .Правила техники безопасности на уроках.

**Растениеводство. Основные теоретические сведения.** Общие сведения о комнатных растениях и технологиях выращивания. Технологии пересадки. Уход и содержание комнатных растений. Растения в интерьере.

**Практическая работа** "Закладка почвы и посев семян цветов".

**Варианты объектов труда:** презентации, справочные материалы.

**Кулинария Основные теоретические сведения.** Культура питания. Пищевая ценность продуктов. Приготовление блюд из молока, рыбы и морепродуктов Признаки доброкачественности продуктов питания. Сервировка стола. Составление меню к ужину. Правила приема гостей. Технологические карты различных блюд. Домашние заготовки. Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

**Проектная деятельность. Основные теоретические сведения.** Алгоритм проектной деятельности. Правила постановки целей и задач. Правильный подбор материалов для изготовление проектного изделия. Требования к готовому изделию.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

Натуральные волокна животного происхождения. Прокладочные материалы. Понятие «фурнитура». Швейная машина. Устройство и установка машинной иглы. Уход за швейной машиной. Машинные строчки. Способы моделирования юбок. . Правила снятия мерок. Построение чертежа юбки. Подготовка выкройки и сметывание деталей, обработка швов. Втачивание замка. Примерка и устранение дефектов.

**Черчение и графика** Чертеж детали и сборочный чертеж изделия. Практическая работа "Графическое изображение изделия"

**Технология ведения дома** Уход за одеждой. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью. Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Декоративное оформление помещения тканями. Гигиена жилища.

**Декоративно прикладное творчество** Композиция и построение узоров. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов. . Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

**Требования к уровню подготовки школьников.**

**В результате изучения курса технологии 6 класса учащиеся должны:**

***Должны знать:***

* санитарные условия первичной обработки рыбы и рыбных продуктов, правила оттаивания мороженой рыбы, способы обработки рыбы, способы жаренья рыбы, посуду и инвентарь для приготовления рыбных продуктов;
* общие сведения о пищевой ценности молока, особенности варки крупяных каш, блюд из бобовых и макаронных изделий, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков,
* о первичной обработке муки, способах приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков;
* правила заготовки продуктов: квашение, соление, сушка;
* технологию отделки изделий вышивкой в технике счётных швов;
* основные свойства волокон животного происхождения и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к ним, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа конической юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономная раскладка выкройки на ткани, технологическая последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* средства ухода и защиты одежды и обуви, основные требования по уходу за одеждой и обувью;
* единство стиля костюма, причёски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

***Должны уметь:***

* определять качество рыбы, оттаивать рыбу, приготовлять полуфабрикаты из рыбы, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из рыбных полуфабрикатов и рыбы
* определять качество круп, бобовых и макаронных изделий, проводить первичную обработку круп, варить разнообразные каши, готовить блюда из бобовых, макаронных изделий;
* сервировать стол к ужину, составлять меню на ужин, соблюдать правила этикета;
* заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка);
* регулировать качество машинной строчки, проводить уход за швейной машиной;
* читать и строить чертёж юбки, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на швейной машине соединительные машинные швы, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия, выполнять простейший ремонт одежды (ремонт подкладки, карманов и т.д.)

**Календарно-тематическое планирование -6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата проведения** | **Дом. зад.** |
| **1-2** | **Вводное занятие.**  Инструктаж по ТБ.  Инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиенические требования. | **2** |  |  |
|  | **Растеневодство** | **8** |  |  |
| 3-4 | Комнатные растения в интерьере квартиры.  Композиции из горшечных растений. | 2 |  |  |
| 5-6 | Технология выращивания комнатных растений.  Подбор и подготовка почвы для комнатных растений. | 2 |  |  |
| 7-8 | Технология пересадки растений.  Подбор и подготовка емкости для комнатных растений. | 2 |  |  |
| 9-10 | Уход и содержание комнатных растений. | 1 |  |  |
| 11 | Растения в интерьере.  Зимний сад. | 1 |  |  |
|  | **Кулинария.** | **9** |  |  |
| 12 | Санитария и гигиена кухни. | 1 |  |  |
| 13 | Правила безопасного выполнения кулинарных работ. | 1 |  |  |
| 14 | Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. | 1 |  |  |
| 15 | Рациональное питание. | 1 |  |  |
| 16 | Виды бутербродов и способы их приготовления. | 1 |  |  |
| 17 | Пищевая ценность яиц. Особенности кулинарного использования яиц. | 1 |  |  |
| 18 | Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | 1 |  |  |
| 19 | Технология приготовления блюд и из молока и молочных продуктов. | 1 |  |  |
| 20 | Оформление блюд и правила их подачи к столу. | 1 |  |  |
|  | **Проектная деятельность.** | **11** |  |  |
| 21 | Алгоритм проектной деятельности. | 1 |  |  |
| 22 | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | 1 |  |  |
| 23 | П.р. "Анализ моделей аналогов из банка идей" | 1 |  |  |
| 24 | Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. | 1 |  |  |
| 25 | П.р. "Выбор формы, цвета, размера изделия". | 1 |  |  |
| 26 | Требования к готовому изделию. | 1 |  |  |
| 27-29 | Изготовление проектного изделия. | 3 |  |  |
| 30 | П.р. "Контроль процесса и качества изготовления изделия." | 1 |  |  |
| 31 | Презентация творческого проекта. | 1 |  |  |
|  | **Швейные материалы.** | **2** |  |  |
| 32 | Натуральные волокна животного происхождения. | 1 |  |  |
| 33 | Виды шерстяных и шелковых тканей. | 1 |  |  |
|  | **Изготовление выкроек и раскрой.** | **4** |  |  |
| 34 | Изготовление выкройки конической юбки с помощью чертежа. | 1 |  |  |
| 35 | Способы моделирования швейных изделий. Моделирование выкройки юбки. | 1 |  |  |
| 36-37 | Снятие мерок для изготовления проектного изделия. Раскрой. | 2 |  |  |
|  | **Пошив изделия.** | **14** |  |  |
| 38 | Выполнение ручных операций. | 1 |  |  |
| 39 | Технология выполнения аппликации. | 1 |  |  |
| 40 | Выполнение машинных операций. | 1 |  |  |
| 41-42 | П.р. "Выполнение аппликации, образцов расстрочного, настрочного, обточного швов." | 2 |  |  |
| 43 | Применение флизофикса для соединения аппликации с материалом. | 1 |  |  |
| 44 | П.р. "Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. | 1 |  |  |
| 45 | Расчет материальных затрат на изготовления проектируемого изделия. | 1 |  |  |
| 46 | П.р. "Обметывание прорези петли петельными стежками" | 1 |  |  |
| 47-48 | П.р. перенос линии выкройки на детали кроя копировальными стежками. | 2 |  |  |
| 49-50 | Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. | 2 |  |  |
| 51 | Презентация творческого проекта. | 1 |  |  |
|  | **Черчение и графика.** | **2** |  |  |
| 52 | Чертеж детали и сборочный чертеж изделия. | 1 |  |  |
| 53 | П.р. "Графическое изображения изделия. | 1 |  |  |
|  | **Уход за одеждой и обувью.** | **1** |  |  |
| 54 | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. | 1 |  |  |
|  | **Интерьер жилых помещений.** | **1** |  |  |
| 55 | Роль освещения в интерьере. | 1 |  |  |
|  | **Санитарно-технические работы.** | **1** |  |  |
| 56 | Простейший ремонт сантехнического оборудования. | 1 |  |  |
|  | **Ремонтно-отделочные работы.** | **1** |  |  |
| 57 | Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. | 1 |  |  |
|  | **Декоративно прикладное творчество.** | **10** |  |  |
| 58 | Народная вышивка счетными швами. | 1 |  |  |
| 59 | Современные центры народных промыслов. | 1 |  |  |
| 60 | Вышивка народов Д.В. | 2 |  |  |
| 61 | Схемы для вышивки. | 1 |  |  |
| 62 | П.р. "Выполнение эскиза модели2 . | 2 |  |  |
| 63 | П.р. "Изготовление схем для счетной вышивки." | 1 |  |  |
| 64-65 | П.р. "Изготовление изделия" | 2 |  |  |
|  | **Растениеводство (весна)** | **2** |  |  |
| 66 | Способы выращивания цветочной рассады. П.р. Закладка почвы и посев семян цветов. | 2 |  |  |
|  | **итого** | **70** |  |  |

**Программа 7 класс**

**Количество учебных часов:**

В год -67 часов (2 часа в неделю)

В том числе :практических работ - 12

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Количество часов в рабочей программе** |
| 1.Вводный урок. Техника безопасности. | 1 |
| 2. Кулинария. | 11 |
| 3. Материаловедение. | 7 |
| 4. Швейная машина. | 8 |
| 5. Конструирование и моделирование плечевых изделий . | 10 |
| 6. Технология изготовления плечевых изделий. | 14 |
| 7.Учебная проектная деятельность. | 4 |
| 8. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком. | 9 |
| 9.Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения. | 4 |
| 10. Повторение. | 2 |
| итого | 68 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Тема практической работы*** | ***Кол-во часов*** |
| Определение состава тканей и изучение их свойств. | 2 |
| Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон | 1 |
| Применение зигзагообразной строчки | 1 |
| Изготовление образцов машинных швов | 2 |
| Снятие мерок для построения чертежа | 1 |
| Дублирование деталей клеевой прокладкой | 1 |
| Вывязывание столбика без накида различными способами | 2 |
| Выполнение плотного полотна по кругу | 2 |
| итого | 12 |

**Срок реализации рабочей учебной программы** – один учебный год.

**Учебно-методический комплекс учителя:**

1 . Поурочные планы - 7 класс, В.Д.Павлова (для девочек).

2. Поурочные планы – 6 класс, Ю.П. Засядько (для мальчиков).

3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006.

4.Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. 7 класс (пособие для учителя).

5. Технология 5-9 класс -Л.В.Боброва, . Уроки с использованием ИКТ. Внеклассные мероприятия.

**Учебно-методический комплекс ученика:**

1.Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2009.

2.Технология. Технический труд: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2009

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Вводный урок** Технология как учебная дисциплина и как наука. Организация теоретической и практической частей урока .Правила техники безопасности на уроках.

**2. Кулинария**. Понятие «микроорганизмы". Источники и пути проникновения. Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Продукты для приготовления мучных изделий. Виды теста. Значение сладких блюд в питании человека. Ассортимент сладких блюд. Технология консервирования. Консервация и стерилизация. Обед в походных условиях.

**3.Материаловедение.** Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Уход за одеждой из химических волокон. Символы для химических волокон.

**4.Швейная машина.** Применение зигзагообразной строчки .. Применение приспособлений к швейной машине. Виды машинных швов.

**5.Конструирование и моделирование плечевых изделий.** Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде .Снятие мерок для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**6.Технология изготовления плечевого изделия.** Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя .Выполнение раскроя. Дублирование деталей клеевым материалом .Выполнение ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия. Подготовка к примерке. Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей. Примерка и устранение дефектов .Окончательная обработка изделия.

**7.Учебная проектная деятельность. (4ч.)**Основные этапы проектной деятельности, их характеристики и особенности. Аналитический, технологический и контрольный этапы проектной деятельности.

**8.Декоративно-прикладное искусство. Вязание крючком.** Материалы и инструменты для вязания крючком.. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Вывязывание полотна столбиком без накида и по кругу.

**9.Технологии ведения дома. Интерьер жилого помещения.** Понятие интерьера. Отличие жилых интерьеров. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидность комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

**Предметные результаты обучения:**

В результате изучения курса технологии 7 класса учащиеся должны:

*Должны знать:*

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатовобщие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания замороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой;
* экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* инструменты и материалы, используемые при вязании крючком, правила подготовки пряжи к работе, условные обозначения на схемах, способы и схемы вязания полотна, правила безопасной работы;

*Должны уметь:*

* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей, петли зигзагообразной строчкой;
* подбирать крючок в соответствии с толщиной пряжи, организовывать рабочее место, читать схемы вязания, выполнять основные приёмы вязания крючком, выполнять вязание полотна крючком
* выполнять машинные швы, обрабатывать пройму и горловину;
* выполнять раскрой ткани, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низа изделия.

***Календарно-тематическое планирование 7 класс***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата** | **Дом. задание** |
| **1.** | **Вводное занятие. Содержание и задачи курса. Инструктаж по технике безопасности.** | **2** |  |  |
|  | **Растениеводство.** | **10** |  |  |
| 2-3 | Классификация и характеристика плодовых растений. Закладка плодового сада. | 2 |  |  |
| 4-5 | Строение плодовых растений. Обрезка плодовых растений и ягодных кустарников. | 2 |  |  |
| 6-7 | Уход за садом.  Ягодные культуры: посадка и уход. | 2 |  |  |
| 8-9 | Размножение плодовых и ягодных растений.  Прививки плодовых культур. | 2 |  |  |
| 10-11 | Размножение ягодных кустарников черенками.  Плодовый питомник. | 2 |  |  |
|  | **Кулинария.** | **6** |  |  |
| 12 | Значение мяса в питании человека. | 1 |  |  |
| 13 | Признаки доброкачественности мяса. | 1 |  |  |
| 14 | Технология приготовления мясных блюд. | 1 |  |  |
| 15 | Питательная ценность мясных изделий. | 1 |  |  |
| 16 | Значение сладких блюд в питании человека. | 1 |  |  |
| 17 | Технология приготовления компота, киселя, желе, мусса, суфле. | 1 |  |  |
|  | **Проектная деятельность.** | **11** |  |  |
| 18 | Алгоритм проектной деятельности. | 1 |  |  |
| 19 | Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. | 1 |  |  |
| 20 | П.р. "Анализ моделей аналогов из банка идей" | 1 |  |  |
| 21 | Требования к готовому изделию. | 1 |  |  |
| 22 | П.р. "Выбор формы, цвета, размер изделия" | 1 |  |  |
| 23-26 | Изготовление проектного изделия. | 4 |  |  |
| 27-28 | Презентация творческого проекта. | 2 |  |  |
|  | | | | |
|  | **Швейные материалы.** | **2ч.** |  |  |
| 29 | Технология производства химических волокон. Виды, свойства. | 1 |  |  |
| 30 | П.р. "Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств." | 1 |  |  |
|  | **Изготовление выкроек и раскрой.** | **4 ч.** |  |  |
| 31 | Способы корректировки выкройки в зависимости от индивидуальных особенностей фигуры. | 1 |  |  |
| 32 | Изготовление выкройки прямой юбки с помощью чертежа. | 1 |  |  |
| 33 | Способы моделирования швейных изделий. | 1 |  |  |
| 34 | П.р. "Разметка выкройки на ткань. Выкраивание деталей проектного изделия. | 1 |  |  |
|  | **Пошив изделия.** | **14** |  |  |
| 35 | Технология выполнения операций подшивания изделий. | 1 |  |  |
| 36 | П.р. "Выполнение образцов подшивание детали, выкраивание косой бейки. | 1 |  |  |
| 37 | Устройство машинной иглы. | 1 |  |  |
| 38 | Неполадки в работе бытовой швейной машины. | 1 |  |  |
| 39 | Уход за бытовой швейной машиной. | 1 |  |  |
| 40 | Технология выполнения оконтовочного шва и стачивание двух косых беек. | 1 |  |  |
| 41 | П.р. "Выполнение образцов оконтовочного , запошивочного и двойного швов." | 1 |  |  |
| 42 | Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. | 1 |  |  |
| 43 | П.р. "Обработка выточек" | 1 |  |  |
| 44 | П.р. "Обработка притачного пояса" | 1 |  |  |
| 45 | П.р. "Окончательная обработка изделия" | 2 |  |  |
| 46 | П.р. "Расчет материальных затрат" | 1 |  |  |
| 47 | Презентация проекта. | 1 |  |  |
|  | **Чертеж и графика.** | **2** |  |  |
| 48 | Чертеж детали. Сборочный чертеж. | 1 |  |  |
| 49 | П.р. "Графическое изображение изделий" | 1 |  |  |
|  | **Декоративно-прикладное творчество.** | **14** |  |  |
| 50 | История вязания крючком. | 1 |  |  |
| 51 | Основные виды петель и приемы их выполнения. | 1 |  |  |
| 52 | Условные обозначения петель. Схемы для вывязывания. | 1 |  |  |
| 53 | П.р. "Самостоятельное составление схем" | 1 |  |  |
| 54-55 | П.р. "Вывязывание различных видов петель" | 2 |  |  |
| 56 | Плотное и ажурное вязание по кругу. | 1 |  |  |
| 57 | П.р. "Ажурное вязание" | 1 |  |  |
| 58 | Выдвижение идей для выполнения творческого задания. | 1 |  |  |
| 59-60 | П.р. "Выполнение творческого мини проекта по индивидуальному плану" | 2 |  |  |
| 61 | П.р. "Составление экономической карты изделия" | 1 |  |  |
| 62 | Презентация творческих проектов. | 2 |  |  |
|  | **Технология ведения дома -4ч.** |  |  |  |
|  | **Уход за одеждой и обувью.** | **2** |  |  |
| 63 | Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. | 1 |  |  |
| 64 | П.р. "Выполнение штопки на швейной машине" | 1 |  |  |
|  | **Интерьер жилых помещений.** | **3** |  |  |
| 65 | Требования к освещению. | 2 |  |  |
| 66 | Использования декоративного растения для оформления приусадебного участка. | 1 |  |  |
|  | **Растениеводство (весна)** | **2** |  |  |
| 67 | Способы выращивания цветочной рассады. | 1 |  |  |
|  | **итого** | **68 ч.** |  |  |

**Программа 8 класс**

**Количество учебных часов:**

В год -70 часов (2 часа в неделю)

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Количество часов в рабочей программе** |
| 1.Вводный урок. Техника безопасности. | 1 |
| 2.Семейная экономика. | 12 |
| 3. Художественная обработка материалов. | 27 |
| 4. Дом, в котором мы живем. | 19 |
| 5. Электротехнические работы. | 8 |
| 6. Животноводство | 4 |
| 6. Повторение | 2 |
| итого | 70 |

**Срок реализации рабочей учебной программы** – один учебный год.

**Учебно-методический комплекс учителя:**

1 . Поурочные планы - 8 класс, О.В..Павлова (для девочек).

2. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006.

3. Технология 5-9 класс -Л.В.Боброва, . Уроки с использованием ИКТ. Внеклассные мероприятия

**Учебно-методический комплекс ученика:**

1.Технология.8 класс класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2004 г..

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Вводный урок** Технология как учебная дисциплина и как наука. Организация теоретической и практической частей урока .Правила техники безопасности на уроках.

**2.Семейная экономика** Понятие «семья». Роль и функции семьи. Понятия «предпринимательская деятельность". Формы семейного предпринимательства и факторы, влияющие на них.Понятие «потребность». Пирамида потребностей. Правила покупки .Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование .Семейный бюджет. Виды доходов и расходов семьи .Способы сбережения денежных средств. Экономика приусадебного участка.

**3.Художественная обработка материалов.** Художественное творчество и народные ремесла. Художественная вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо». Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной и штриховой гладью, двусторонней гладью без настила, художественной гладью, швами «узелки» и «рококо».

**4.Дом, в котором мы живем.** Принципы строительства дома. Квартира- как современный аналог жилища человека, ее функции и планировка. Зонирование пространства .Цвет, свет и декор. Виды интерьеров. Создание интерьера с заданными параметрами и функциями**.**

**5. Электротехнические работы**. Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания. Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам.

**Предметные результаты обучения:**

В результате изучения курса математики 8 класса учащиеся должны:

*Должны знать:*

* домашнюю экономику, доходы и расходы семьи, цены на товары и услуги, качество товаров и услуг, их влияние на спрос и цены;
* владеть информацией о товарах
* рассчитывать семейный бюджет
* виды вышивок
* правила зонирования жилого помещения
* приемы создания оптимального интерьера
* правила использования бытовой электронной аппаратуры;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения накладных швов и складок, технологическая последовательность обработки прямой юбки,
* экономную раскладку выкройки на ткани, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

*Должны уметь:*

* рационально рассчитывать бюджет семьи, рассчитывать стоимость минимальной потребительской корзины;
* выбрать модель прямой юбки с учётом особенностей фигуры, снимать мерки для построения чертежа прямой юбки, применять способы моделирования и отделки изделия; использовать правила подготовки к раскрою;
* применять правила раскладки выкройки, выполнять обработку вытачек, кокеток, складок, переводить линии и точки на ткани, скалывать и смётывать детали, исправлять дефекты, обрабатывать застёжку тесьмой «молния», выполнять обработку шлевок и пояса, выполнять

потайной подшивочный стежок;

* выполнять раскрой ткани с симметричными и асимметричными полосами;
* работать с журналами мод.

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;

- ухаживать за одеждой и обувью;

- соблюдать гигиену;

- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

***Календарно-тематическое планирование 8 класс.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата** | **Дом.** |
| **1.** | **Вводный урок. правила техники безопасности.** | **1** |  |  |
| **2.** | **Семейная экономика.** | **12** |  |  |
| 2 | Семья как экономическая ячейка общества. | 1 |  | Пар.1 |
| 3-4 | Предпринимательство в семье. РК. Дополнительные доходы народов ДВ. | 2 |  | Пар.2 |
| 5 | Потребности семьи. | 1 |  | Пар.3 |
| 6-7 | Информация о товарах. | 2 |  | Пар.4 |
| 8 | Торговые символы, этикетки и штрихкод. | 1 |  | Пар.5 |
| 9 | Семейный бюджет. Доходная и расходная часть бюджета. | 1 |  | Пар. 6 |
| 10-11 | Расходы на питание. | 2 |  | Пар. 7 |
| 12 | Сбережение. Личный бюджет. | 1 |  | Пар. 8 |
| 13 | Экономика приусадебного участка. | 1 |  | Пар.9 |
| **3.** | **Художественная обработка материалов.** | **27** |  |  |
| 14 | Художественной творчество и народные ремесла. | 1 |  | Пар.10 |
| 15 | РК. Художественное творчество народов Дальнего Востока. | 1 |  |  |
| 16-17 | Художественная вышивка. Подготовка к вышивке. Инструктаж по охране труда. | 2 |  | Пар. 11,12 |
| 18-20 | Техника владимирского шитья. | 3 |  | Пар.13 |
| 21-22 | Двухсторонняя гладь. | 2 |  | Пар.17 |
| 23-24 | Выбор темы проекта и зарисовка эскизов. | 2 |  |  |
| 25 | Подготовка материалов. | 1 |  |  |
| 26 | Составление технологической карты. | 1 |  |  |
| 27-28 | Выполнение технологических процессов. | 2 |  |  |
| 29 | Оформление документации. | 1 |  |  |
| 30-31 | Оценка и защита проектов. | 2 |  |  |
| 32-33 | Атласная и штриховая гладь. | 2 |  | Пар.15 |
| 34-35 | РК. Вышивание народного нанайского узора. | 2 |  |  |
| 36-37 | Швы «Узелки» и «рококо» | 2 |  | Пар.16 |
| 38-40 | Вышивание натюрморта. | 3 |  | Пар.19 |
| **4.** | **Дом в котором мы живем.** | **19** |  |  |
| 41 | Как строят дом. | 1 |  | Пар.22 |
| 42-43 | Современная квартира. Функция жилища. Планировка жилого помещения. | 2 |  |  |
| 44-45 | Организация пространства в квартире. | 2 |  |  |
| 46 | Цвет в квартире. | 1 |  |  |
| 47-48 | Декоративное украшение окон. | 2 |  |  |
| 49 | Выбор темы творческого проекта. | 1 |  |  |
| 50-51 | Выполнение эскизов проекта. | 2 |  |  |
| 52-53 | Составление технологической карты. | 2 |  |  |
| 54 | Приготовление материалов для работы. | 1 |  |  |
| 55-57 | Работа над проектом. | 3 |  |  |
| 58-59 | Оценка и защита проекта. | 2 |  |  |
| **5.** | **Электротехнические работы.** | **8** |  |  |
| 60 | Электрическая энергия – основа современного технического прогресса. | 1 |  | Пар.29 |
| 61-62 | Электрический ток и его исследование. | 2 |  | Пар.30-33 |
| 63 -64 | Электроизмерительные приборы | 2 |  | Пар.34-39 |
| 65 | Электроосветительные приборы. | 1 |  | 40-43 |
| 66 | Бытовые электронагревательные приборы. | 1 |  | Пар.44 |
| 67 | Техника безопасности при работе с бытовыми приборами. | 1 |  | Пар.45 |
| **6.** | **Животноводство.** | **4** |  |  |
| 6.1 | Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. | 1 |  |  |
| 6.2 | Понятие рацион и нормы кормления. | 1 |  |  |
| 6.3 | Распространенные заболевания кроликов и их признаки. | 1 |  |  |
| 6.4 | Биологические особенности и хозяйственная ценность свиней, основные породы. | 1 |  |  |
| 68-69 | **Повторение** | **2** |  |  |
|  | **итого** | **70** |  |  |