

УТВЕРЖДЕНО
Решением педагогического совета
МБОУ СОШ №18 МО
Красноармейский район
протокол № 1_
от 31.08.2022 года
Председатель педсовета
Л.В. Капустянова



**Рабочая программа
по технологии
для начинающих классов**

Уровень образования- основное общее

Класс 7-8

Количество часов – 102 часа

Учитель: Пениюшая Алла Григорьевна- учитель технологии, МБОУ СОШ №18

Программа разработана в соответствии с ФГОС основного общего образования и на основе примерной программы основного общего образования «Технология».-

М.: Просвещение, 2018г. (Стандарты второго поколения), с учетом авторской программы по «Технологии. Обслуживающий труд.»\О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая.-М.: Дрофа, 2012г., для начинающих классов авторской программы «Технология 5-8 классы»\ И.В. Ситица, П.С. Самородский.-М.: Вентана-Граф, 2014г.гд

С учетом УМК: Н.В. Ситица, П.С. Самородский. М.: Вентана-Граф, 2014г.гд

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС) и разработана на основе примерной программы основного общего образования. Технология.- М. Просвещение, 2018г. с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: «Дрофа» 2012 год, для неделящихся классов – авт. программы «Технология: 5-8 классы / Н.В.Синица, П.С.Самородский. – М.: Вентана-Граф, (2014г)

Программа рассчитана на следующее количество часов:

- для 7 классов - 68 часов, в неделю 2 часа
- для 8 класса -34 часа, в неделю 1 час
(все классы – неделимые).

Так как мы живем в сельской местности, учащимся необходимы навыки работы на земле, работы с \х инвентарем, правилами их безопасного использования. В связи с этим считаю целесообразным ввести раздел «Сельскохозяйственный труд», что способствует умению самостоятельно работать, развивает фантазию, эстетический вкус, умение воплотить свои идеи в реальность, развивает чувство причастности к облагораживанию и бережному отношению к собственности школы.

Согласно учебному плану МБОУ СОШ № 18 распределение **102** часа на изучение технологии по классам следующее:

класс	7 класс	8 класс
неделя	2	1
год	68	34

Оценивание ответов обучающихся 6-9 классов осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности, порядка текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся МБОУ СОШ №18, утвержденного решением педагогического совета школы от 31 августа 2021 года протокол №1 и приказом по МБОУ СОШ №18 от 06.04.2022года №144-О, утверждающим Положение о формах, периодичности, порядка текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в соответствии с ФГОС.

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный, материал изложен своими словами в определенной логической последовательности; обучающийся самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

обучающийся подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя; обучающийся подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если обучающийся не усвоил значительную часть учебного материала; допускает существенные ошибки при его изложении своими словами или ответ неполный, несвязный; обучающийся затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на поставленные вопросы учителя.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка практических работ

Оценка 5 ставится в том случае, если обучающийся творчески планирует работу выполнил её в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно

и творчески; полностью использует знания программного материала; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка 4 ставится в том случае, если обучающийся правильно планирует работу, выполняет её в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный; полностью использует знания программного материала; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка 3 ставится в том случае, если обучающийся допускает ошибки при планировании работы, выполнил её в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок; затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка 2 ставится в том случае, если обучающийся не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид; не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Планируемые результаты

Личностные:

1.Патриотическое воспитание:

Формирование чувства любви к Родине, гордости за свой край, уважение традиций.

2.Гражданское воспитание:

Воспитать будущее поколение россиян, которые должны обеспечить устойчивость, целостность нашего общества и государства.

3.Духовно-нравственное воспитание:

Формирование нравственных привычек: обязательности, трудолюбия, ответственности, добросовестности, желания работать с полной отдачей сил и с хорошим качеством, умения уважать свой и чужой труд, ценить время.

4.Эстетическое воспитание:

Восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

5.Ценности научного познания:

Осознание ценности науки как фундамента технологий; развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

6.Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

Использовать здоровье сберегающие технологии обучения, которые помогают сохранить и укрепить здоровье школьников путем формирования среды; научить использовать полученные знания в повседневной жизни.

7.Трудовое воспитание:

Воспитывать привычку к труду, к ответственности; видеть результат своей деятельности.

8.Экологическое воспитание:

Воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой; осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

9.Личностные результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды:

Освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни, включая семью, группы, сформированные в учебной исследовательской и творческой деятельности, а также в рамках социального взаимодействия с людьми из другой культурной среды; стремление перенимать опыт, учиться у других людей — как взрослых, так и сверстников

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки при- родных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении при- родных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной за- дачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность получен- ной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов; уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- б делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

Предметные:

приобретение графических умений и навыков, графической культуры; знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий; знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

В результате изучения технологии учащиеся должны знать/понимать:

7 класс

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;

Выпускник получит возможность научиться:

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

8 класс

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды;
- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Оценивание ответов обучающихся 6-9 классов осуществляется в соответствии с Положением о формах, периодичности, порядка текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся МБОУ СОШ №18, утвержденного решением педагогического совета школы от 31 августа 2021 года протокол №1 и приказом по МБОУ СОШ №18 от 06.04.2022года №144-О, утверждающим Положение о формах, периодичности, порядка текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в соответствии с ФГОС.

Письменный контроль предполагает:

Тестирование.

На современном этапе при оценке знаний используется такая формы контроля, как тестирование. Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов, или по итогам года.

Критерии оценок по результатам выполнения теста.

Ошибки:

0-2 – «5»

3-5 – «4»

6-9 – «3»

10 и более ошибок – «2»

Практические работы.

Критерии оценивания практических работ

При оценке практических работ по технологии учитываются:

- уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе;
- степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы;
- соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм;
- качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Технологические требования	«5»	«4»	«3»	«2»
Качество выполненной работы	Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу	Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого	Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительно	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнительная доработка не может восстановить годность изделия
Затраты времени на	Ученик уложился в норму или затратил	На выполнение задания затрачено	На выполнение задания	На выполнение задания

выполнение работы	времени меньше, чем установлено по норме	времени не более установленного по норме	затрачено времени больше чем предусмотрено по норме, но не более 25 %	превышение времени составляет более 25 %
Соблюдение технологии при выполнении работы	Работа выполнялась в соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций	Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения	Задание выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия (детали)	Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции. Изделие вышло в брак
Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований	СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСЕГДА И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХСЯ НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ РАБОТЫ. НАРУШЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!			

Содержание учебного предмета «Технология»

7 класс (68 часов)

Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (12ч.)

Раздел 2. Технология ведения дома. (3ч).

Тема1. Гигиена жилища 1ч.

Основные теоретические сведения

Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема 2. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере 2 ч.

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей,

детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере.

Раздел 3. Электротехника (1 ч.)

Тема 3. Бытовые электроприборы 1 ч.

Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов 12 ч

Тема 4. Ручная обработка древесины и древесных материалов 6 ч.

Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий. Заточка лезвия режущего инструмента. Развод зубьев пилы.

Настройка стругов. Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий. Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения.

Соединение деталей шкантами. Угловое соединение деталей шурупами в нагель. Правила безопасной работы ручными столярными инструментами

Тема 5. Ручная обработка металлов и пластмасс 2 ч.

Тема 6. Машинная обработка металлов и пластмасс 2 ч.

Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка.

Настройка станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца. Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ. Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке. Информация о токарных станках с ЧПУ

Тема 7. Художественная обработка материалов 2 ч.

Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (28ч.)

Тема 8. Свойства текстильных материалов 2ч.

Основные теоретические сведения

Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 9. Конструирование швейных изделий 2ч.

Основные теоретические сведения

Виды фартуков.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Тема 10. Моделирование одежды 2ч.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Типовые фигуры, размерные признаки, пропорции фигуры человека. Условно – нормальная фигура. Отклонения от условно – нормальной фигуры. Анализ особенностей фигуры различных типов. Зрительные иллюзии в одежде. Индивидуальный и массовый пошив одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Практические работы : Зрительные иллюзии в одежде.

Тема 11. Швейная машина (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин.

Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Ее применение.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 12. Технология изготовления швейных изделий 10ч.

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Обработка бретелей.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя

Тема 13. Художественные ремесла 10ч.

Вязание крючком. Инструменты и материалы

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Раппорт узора и его запись.

Практические работы Изготовление образцов вязания крючком.

Способы набора петель. Вязание крючком по кругу, по схеме.

Основные теоретические сведения

Набор петель крючком. Вязание по кругу. Вязание изделий из мотивов.

Практические работы Изготовление образцов вязания крючком.

Макраме. История узелкового плетения.

Основные теоретические сведения

История узелкового плетения. Инструменты и материалы. Виды узлов. Техника плетения.

Практические работы Изготовление книжной закладки. Изготовление фенечек

Макраме. Техника плетения.

Основные теоретические сведения Техника плетения.

Практические работы Изготовление книжной закладки .Изготовление фенечек.

Раздел 6. Кулинария (10ч).

Тема 14.Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 ч.

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Тема 15. Мучные изделия 4ч.

Основные теоретические сведения

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов. Оладий и блинчиков.

Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.Состав теста для приготовления вареников и пельменей и способы его приготовления.инструменты для раскатки теста. правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 16. Сладкие блюда 2ч.

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод

Практические работы Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 17. Сервировка десертного стола 2ч.

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Подача десерта к столу. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практические работы Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд. Подача десерта к столу. Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности (14 час).

Тема 18. Исследовательская и созидательная деятельность 14 ч.

Определение проблемы. Выбор вариантов

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Разработка вариантов

Разработка технологической карты.

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Работа над проектом по технологической карте.

Основные теоретические сведения

Этапы изготовления изделия по технологической карте.

Практические работы

Изготовление изделия по технологической карте.

Технологическая карта. Оформление проектов

Основные теоретические сведения

Планирование изготовления изделия. Разработка технологической карты.

Практические работы

Разработка технологической карты.

Презентация проектов. Итоговое занятие

Основные теоретические сведения

Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых затрат. Оценка и самооценка изделия.

Обсуждение проектов и изделий, выполненных за время обучения.

Практические работы:

Защита творческих проектов.

Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел 8. Сельскохозяйственный труд (12ч.)

Защита растений от неблагоприятных условий. Препараты для борьбы с вредителями.

Подготовка клумб к высадке цветочно-декоративных культур.

Посев однолетних цветочно-декоративных культур.

Подготовка почвы под высадку цветочно-декоративных культур.

Побелка деревьев.

Высадка и полив цветочно-декоративных культур.

8 класс (34 ч)

Раздел 1. Сельскохозяйственный труд (12 часов)

Подготовка клумб к высадке цветочно-декоративных культур.

Посев однолетних цветочно-декоративных культур.

Подготовка почвы под высадку цветочно-декоративных культур.

Побелка деревьев.

Высадка и полив цветочно-декоративных культур.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Экология жилища.

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

Водоснабжение и канализация в доме.

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме.

Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод

Раздел 3. Электротехника(6 ч)

Бытовые электроприборы.

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

Электромонтажные и сборочные технологии.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ «Электротехнические устройства с элементами автоматики» (2 ч)

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

Раздел 4. Семейная экономика (6 ч)

Бюджет семьи (6 ч)

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

Раздел 5. Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)

Сферы производства и разделение труда.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии

Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (4 ч)

Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования.

Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта

Подготовка клумб к высадке цветочно-декоративных культур.

Посев однолетних цветочно-декоративных культур.

Подготовка почвы под высадку цветочно-декоративных культур.

Побелка деревьев.

Высадка и полив цветочно-декоративных культур.

Тематическое распределение часов

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Тема	Кол-во часов	УУД	Основные виды воспитательной деятельности
7 класс						
1	Технология ведения дома	4				3.4.5.6.7.8.9
			Гигиена жилища	2	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры ,комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. выполнять электронную презентацию «Виды штор»	

					«Стили оформления»	
			Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2		
2	Электротехника	2				5.6.7.9
			Бытовые электроприборы	2	<p>Л. Выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации учения.</p> <p>Р. Уметь совместно с учителем выявлять и формулировать учебную проблему, под контролем учителя выполнять пробные поисковые действия для выявления оптимального решения проблемы .</p> <p>П. Добывать новые знания в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений.</p>	
3	Технологии обработки конструкционных материалов	4				
			Художественная обработка материалов	4	Знать способы художественной обработки материалов.	
4	Создание	14				4.5.6.7.8.9

	изделий из текстильных материалов					
			Свойства текстильных материалов	2	Исследовать свойства текстильных материалов и химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий	
			Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам элементы чертежей	
			Моделирование одежды	2	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования формы выреза горловины, приемы моделирования плечевой одежды с застежкой на пуговицах. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия	
			Швейная машина	2	Изучать устройство машинной иглы, устройство регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обметывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины.	

			Технология изготовления швейных изделий	6	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с припуском на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: прямые стежки, обметочные, заметывание, сметывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обметывание, застрачивание, стачивание.</p> <p>Производить влажно – тепловую обработку: приутюживание, заутюживание, разутюживание.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщика и портного.</p>	
--	--	--	---	---	--	--

					Овладевать безопасными приемами труда.	
5	Кулинария	10				1.3.4.6.7.8.9
			Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Знать технологию приготовления блюд из молочных продуктов.	
			Мучные изделия	4	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мучных изделий. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.	
			Сладкие блюда	2	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению сладких блюд. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.	
			Сервировка десертного стола	2	. Осуществлять органолептическую оценку блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Подбирать столовое белье	

					для сервировки стола к обеду. Составлять меню, рассчитывать количество и стоимость продуктов. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления.	
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	12			Подбирать материал, изготавливать шаблон. Производить подборку по цветовой гамме. Делать оформления и украшения. Производить расчет материала и денежных средств. Самостоятельно давать оценку готового изделия	1.2.3.4.5.6.7.8.9
			Исследовательская и созидательная деятельность	12	Подбирать материал, изготавливать шаблон. Производить подборку по цветовой гамме. Делать оформления и украшения. Производить расчет материала и денежных средств. Самостоятельно давать оценку готового изделия	
7	Сельскохозяйственный труд	12			Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования с\х инвентарем.	1.3.4.6.7.8.9
	Всего	68ч.				
8 класс						

8	Технологии домашнего хозяйства	2				3.4.5.6.7.8.9
			Экология жилища	1	<p>Л. Развитие эстетических чувств.</p> <p>Р. Умение контролировать свою деятельность по результату, самостоятельно формулировать цель урока после предварительного обсуждения.</p> <p>П. Искать и отбирать необходимые для решения учебной задачи источники информации в учебнике.</p>	
			Водоснабжение и канализация в доме	1		
9	Электротехника	6				5.6.7.9
			Бытовые электроприборы	6	<p>Л. Выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации учения.</p> <p>Р. Уметь совместно с учителем выявлять и формулировать учебную проблему, под контролем учителя выполнять пробные поисковые действия для выявления оптимального решения проблемы .</p> <p>П. Добывать новые знания в процессе наблюдений,</p>	


					рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений.	
			Электромонтажные и сборочные технологии	6		
10	Семейная экономика	6				1.2.5..9
			Бюджет семьи	6	К. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками. Л. Способность к самооценке на основе критериев успешности учебной деятельности - выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации учения	
11	Современное производство и профессиональное самоопределение	4				1.2.3.4.5.6.7.9
			Сферы производства и разделение труда	2	Л. Формирование интереса к новой теме; понимание оценивания своей деятельности, самоопределение. П. Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.	

			Профессиональн ое образование и профессиональн ая карьера	2		
12	Технологии творческой и опытнической деятельности	8			Подбирать материал, изготавливать шаблон. Производить подборку по цветовой гамме.	1.2.3.4.5.6.7.8.9

					Делать оформления и украшения. Самостоятельно давать оценку готового изделия	
			Исследовательская и созидательная деятельность	8	Подбирать материал, изготавливать шаблон. Производить подборку по цветовой гамме. Делать оформления и украшения. Самостоятельно давать оценку готового изделия	
13	Сельскохозяйственный труд	20			Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования с/х инвентарем.	1.3.4.6.7.8.9
	Всего	34ч.				
	Итого	102ч				

Согласовано

Протокол заседания №1
методического объединения
учителей ИЗО, технологии и
кубановедения

от 28.08.22
 Прокопенко К.Г.

Согласовано

Заместитель директора по УВР
 Лиходеева Г.Н.

30.08 2022года