

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Вертепская основная общеобразовательная школа»

Рекомендована  
методическим объединением учителей  
гуманитарного цикла  
Протокол № 1 от 21.08.2022г.



## Рабочая программа учебного предмета

### «Технология»

основное общее образование  
(уровень образования)

4 года  
(срок реализации программы)

Рочева Елена Владиленовна

ФИО учителя (учителей), составивших рабочую программу

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897), Примерной основной образовательной программой основного общего образования (протокол ФУМО по общему образованию от 08 апреля 2015 г. № 1/15)

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».**

Изучение учебного предмета «Технология» в 8 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Личностные результаты.**

Обучающиеся научатся:

- 1) проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- 2) выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 3) трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
- 4) нравственно -эстетическая ориентация;
- 5) бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- 6) рациональному ведению домашнего хозяйства;

Обучающиеся получают возможность научиться:

- 1) овладению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- 2) самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- 3) осознавать необходимость общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 4) проявлению технико -технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- 5) самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- 6) планированию образовательной и профессиональной карьеры;
- 7) осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- 8) самооценке готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты.**

Обучающиеся научатся:

- 1) алгоритмизированно планировать процесс познавательно -трудовой деятельности;
- 2) общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотезы и её обоснование);
- 3) выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет -ресурсы и другие базы данных;
- 4) выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач;
- 5) формулировать определения и понятия;
- 6) приводить примеры, подбирать аргументы, формулировать выводы;
- 7) отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;
- 8) соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 9) соблюдать нормы и правила безопасности познавательно -трудовой деятельности и созидательного труда.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- 1) определению адекватных имеющимся организационным и материально -техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 2) оценивать свою познавательно -трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 3) диагностировать результаты познавательно -трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- 4) комбинированию известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.

### **Предметные результаты.**

Обучающиеся **научатся:**

- 1) искать и рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;

2) применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

3) примерной экономической оценке возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

4) достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

5) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

Обучающиеся получают возможность научиться:

1) классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

2) подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учётом областей их применения;

3) рассчитывать себестоимость продукта труда;

4) оценивать свои способности и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;

5) выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в организациях начального профессионального или среднего специального обучения;

б) осознанию ответственности за качество результатов труда.

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

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

**в познавательной сфере:**

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

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

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

4) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

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

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

7) овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

### **в трудовой сфере:**

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

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

3) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

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

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

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

### **в мотивационной сфере:**

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

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

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

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

5)стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

### **в эстетической сфере:**

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

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

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

4) рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

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

#### **в коммуникативной сфере:**

1) практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности; действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

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

3) сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

4) адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **в физиолого - психологической сфере:**

1) развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движения при выполнении различных технологических операций;

2) соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;

3) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

### **Содержание учебного предмета.**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. По учебному плану его изучение начинается в начальной школе, продолжается на ступени основного общего образования и завершается на базовом или профильном уровне на старшей ступени общего образования.

Содержание образования по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды, следовательно, имеет чётко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практикоориентированных форм и методов организации занятий, составляющих не менее 70% всего учебного времени. Следовательно, основными методами обучения являются решение прикладных задач, практические и лабораторные работы, проектная деятельность.

В зависимости от вариантов содержания (профильной направленности), задаваемого объёма и уровня технологической подготовки (базовый, профильный, профессиональный), использования регионального и школьного компонентов, учебным планом выделяется необходимое количество времени, требуемое для реализации федерального компонента государственных образовательных стандартов. В соответствии с приказом МОиН РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», приказом МОиН РФ от 20.08.2008г. №241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы ОУ РФ, реализующих программы общего образования», решением коллегии «Об организации трудового обучения, воспитания и профессиональной ориентации обучающихся» и на основании внесения изменений в областной базисный учебный план необходимый уровень технологической подготовки обучающихся на ступени основного общего образования (5-8 класс) обеспечивается за счёт 2-х часов в неделю (5-7 классы), 1 час в неделю (8 класс).

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование у школьников трудовой и технологической культуры, системы технологических знаний и умений, воспитание у них трудовых, гражданских и патриотических качеств, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, развитие у учащихся гуманистически ориентированного мировоззрения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трёх направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)». Но, исходя из



сложившейся ситуации, а именно, малое количество учеников в классах, принято проводить уроки в неделимом классе, а следовательно, два направления области технология (технический труд и обслуживающий труд) будут соединены вместе в качестве модифицированной варианты для неделимых классов.

Основным для программы направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», а для направления «обслуживающий труд»: «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщённом виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы. Предлагается в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основной формой обучения является учебно -практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения предлагается использовать упражнения, лабораторно -практические, учебно -практические работы, метод проектов. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, строительно -отделочных и ремонтных санитарно-технических работ, расчётных и проектных операций.

Занятия по направлению «Технология» проводятся на базе мастерских.

Особое внимание следует обратить на обеспечение безопасности труда учащихся при выполнении технологических операций, в т. ч. на соблюдение правил электробезопасности. Недопустима работа школьников на производственном оборудовании, которое не включено в перечень разрешённого к использованию в общеобразовательных учреждениях. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов и технологических машин. Не разрешается применение на практических занятиях самодельных электрифицированных приборов и аппаратов, рассчитанных на напряжение более 42 В.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных

связей: с алгеброй и геометрией при проведении расчётных и графических операций, с химией при изучении свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Изучение технологии на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами 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.

### **Содержание тем учебного предмета.**

При изучении технологии в неделимом классе предусмотрена работа по следующим разделам программы:

1. Кулинария.
2. Технология изготовления швейных изделий.
3. Рукоделие. Художественные ремёсла.
4. Технология обработки конструкционных материалов.
5. Технология ведения дома.
6. Электротехнические работы.
7. Черчение и графика.

8. Современное производство и профессиональное образование.

9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности.

Раздел 1. Кулинария.

Тема: Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс -методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема: Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема : Интерьер жилого дома.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. 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. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Примерная тема лабораторно -практической работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема: Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы

заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Приготовление блюд из яиц.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема: Блюда из овощей.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля его способы предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезкой овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.Приготовление салатов из овощей.Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.Приготовление блюда из варёных овощей.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.

Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема: Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженной, копчёной, вяленой, солёной рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженной рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, её размеры и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Разделка солёной рыбы. Приготовление

блюд из рыбы и морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема :Блюда из круп, и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема: Изделия из теста.

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. 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 слоёного теста, способы определения готовности. Рецепттура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой. Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоёного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема: Блюда из мяса.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору). Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема : Сервировка стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и

продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Тема: Свойства текстильных материалов.

Знакомство с видами волокон растительного и животного происхождения, географией происхождения волокон. Технологии изготовления нитей и ткани из них, особенностями обработки, их свойствами. Определение долевой и уточной нитей. Ассортимент швейных изделий из текстильных материалов. Пороки ткачества.

Примерные лабораторно - практические работы.

Сбор коллекций образцов тканей из волокон различного происхождения. Изучение свойств текстильных волокон.



Определение нитей основы и утка.

Тема: Элементы машиноведения.

Ассортимент, назначение, история бытовых швейных машин. Устройство основных узлов и механизмов Подготовка швейной машины к работе (заправка, регулировка, установка иглы, намотка ниток). Виды приводов швейных машин. Приспособления малой механизации. Техника безопасности при работе на швейной машине. Техническое обслуживание, неполадки в работе швейной машины, их устранение. Профессии, связанные с работой и обслуживанием швейных машин.

Примерные лабораторно - практические работы.

Подготовка швейной машины к работе: (заправка, регулировка, установка иглы, намотка ниток). ТО швейной машины.

Выполнение прямых строчек, зигзагообразных строчек. Выполнение образцов швов разного назначения.

Тема: Конструирование и моделирование швейных изделий.

Понятия «Конструирование» и «Моделирование». Оборудование для снятия мерок, правила снятия мерок.

Правила построения чертежей. Способы моделирования.

Примерные лабораторно - практические работы.

Зарисовка эскизов швейных изделий. Построение чертежей швейных изделий в масштабе и в натуральную величину.

Моделирование швейных изделий.

Тема: Технология изготовления швейных изделий.

Оборудование, инструменты и приспособления для изготовления швейных изделий. Правила выполнения кроя. Терминология швейных работ (ручных и машинных) Правила выполнения швейных работ. Техника безопасности при выполнении швейных работ. Подготовка к примерке, правила проведения примерки, устранение дефектов, обнаруженных в ходе примерки. Влажно-тепловые работы, их назначение, терминология, оборудование. Техника безопасности при

проведении ВТО.

Примерные лабораторно - практические работы.

Выполнение образцов поузловой обработки изделия с применением средств малой механизации

(по необходимости). Раскрой швейного изделия. Подготовка к примерке. Ручные работы. Проведение примерки.

Устранение ошибок, обнаруженных в ходе примерки. Ручные, машинные работы. Влажно - тепловая обработка изделий.

Демонстрация готовых работ. Раздел 3. Рукоделие. Художественные ремесла.

Тема: Декоративно -прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно -прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно -прикладного искусства. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Выполнение статичной, динамичной, симметричной асимметричной композиций. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьба по дереву и др. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным

мотивам.

Тема: Лоскутное шитье. Вышивка.

Краткие сведения из истории рукоделий. Возможности и ассортимент изделий, оформленных в указанных техниках. Связь с направлениями современной моды. Материалы. Инструменты. Подготовка материалов к работе. Технология выполнения и соединения деталей. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Оформление готового изделия вышивкой.

Тема: Вязание крючком и на спицах

Краткие сведения из истории рукоделий. Ассортимент вязаных изделий., Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора инструментов в зависимости от качества и толщины нити. Подготовка материалов к работе. Приёмы вязания. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Условные обозначения. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания и сувениров.

Раздел. 4 . Технология обработки конструкционных материалов.

Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятие «изделие» и

«деталь». Технический рисунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и её назначение. Использование ЭВМ для подготовки графической документации. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке. Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов,

особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий. Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Распознавание древесины и древесных материалов. Выявление природных пороков в материалах и заготовках. Исследование твёрдости древесины и древесных материалов. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах.

Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации. Организация рабочего места столяра. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами, приспособлениями. Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Защитная и декоративная отделка изделия. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места. Тема: Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов. Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на свирельном станке. Инструменты и оснастка для работы на свирельном станке. Приёмы работы на свирельном станке. Правила безопасности труда при работе на свирельном станке. Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на токарном станке. Инструменты и оснастка для работы на токарном станке. Технология токарных работ. Правила безопасности труда при работе на токарном станке. Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы.

Компьютеризация проектирования изделий из древесины и древесных материалов, автоматизация процессов производства. Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Организация рабочего места для свирельных и токарных работ. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при свирельных и токарных работах. Ознакомление с устройством, приспособлениями и приёмами работы на свирельном

станке. Ознакомление с устройством и технологической оснасткой токарного станка для обработки древесины. Организация рабочего места для выполнения токарных работ с древесиной, проверка станка на холостом ходу. Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами, приспособлениями, применяемыми при токарных работах. Выполнение рациональных приёмов выполнения различных видов токарных работ. Изготовление деталей и изделий на станках по техническим рисункам, эскизам, чертежам и техническим картам. Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках. Уборка рабочего места.

Тема: Технологии ручной и машинной обработки металлов и искусственных материалов.

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Виды, способы получения и обработки отливок из металла, проката. Исследование технологических свойств металлов. Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ. Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами. Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий. Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация.

Особенности выполнения сборочных работ. Правила безопасности труда при выполнении работ на металлорежущих станках. Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с обработкой металлов и искусственных материалов.

Примерные темы лабораторно - практических и практических работ.

Организация рабочего места. Ознакомление с видами современных ручных технологических машин и инструментов.

Изучение устройства токарного и фрезерного станков. Проверка работы станков на холостом ходу. Регулировка станков (вспомогательные механизмы и приспособления). Установка режущего инструмента на станках. Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках.

Тема : Технологии художественно -прикладной обработки материалов

Традиции, обряды, семейные праздники. Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно -прикладные изделия. Традиционные виды декоративно -прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно -прикладного творчества (ремесла). Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Эстетические эргономические требования к изделию. Понятие о композиции. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно -прикладных работ. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях. Традиционные виды декоративно -прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной и металлами в России. Технологии художественно -прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два -три вида технологий по выбору учителя). Разработка изделия с учётом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приёмов выполнения основных операций ручными инструментами. Правила безопасности труда при выполнении художественно -прикладных работ с древесиной и металлами.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно -прикладного творчества народов России.

Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств изделий. Определение последовательности изготовления деталей. Выполнение подготовительных работ по созданию изделия. Изготовление изделия с применением технологий ручной и механизированной обработки материалов. Отделка и презентация изделий. Соблюдение правил безопасности труда.

## Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства

Тема : Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления

пятен с одежды и обивки мебели. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период. Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных материалов покрытий и сколов. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.

Тема : Эстетика и экология жилища.

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.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Тема : Технологии ремонтно -отделочных работ

Виды ремонтно -отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно - отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ. Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест. Способы размещения декоративных элементов в интерьере. Профессии, связанные с выполнением ремонтно -отделочных и строительных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно -отделочных и строительных работ.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку; заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стендах). Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Тема : Санитарно - технические работы

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приёмы работы с ними. Устройство водоразборных кранов и вентиляей. Способы монтажа кранов, вентиляей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентиляях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией. Профессии, связанные выполнением санитарно-технических или ремонтно - отделочных работ.

Примерные темы лабораторно - практических и практических работ

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами.

Тема : Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов



Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита. Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской

корзины семьи с учётом уровня доходов её членов и региональных рыночных цен.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителей. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов

или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел 6. Электротехника

Тема : Электромонтажные работы.

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасности работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки. Электромонтажные работы: ознакомление с

видами и приёмами пользования электромонтажными инструментами; выполнение упражнений по механическому оконцеванию,

соединению и ответвлению проводов. Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке.

Ознакомление с видами и приёмами пользования электромонтажными инструментами.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ, изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Тема : Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Раздел 7. Черчение и графика.

Тема : Техника выполнения чертежей и правила их оформления.

Понятие об эскизе, техническом рисунке, чертеже, масштабе. Чертёжные инструменты, материалы и принадлежности. Определение эскиза, технического рисунка, чертежа. Виды линий, понятие о масштабе, правила выполнения чертежей. Чтение графической документации. Выполнение линий и надписей.

Тема : Геометрические построения.

Основные теоретические сведения. Типы линий, применяемых в чертежах. Чертёжный шрифт. Создание эскиза, технического рисунка, выбор масштаба, выполнение чертежа.

Тема : Чтение и выполнение чертежей, эскизов, схем.

Особенности графических изображений деталей и изделий из различных материалов. Спецификация. Допуски и посадки.

Тема : Сечения и разрезы. Сборочные чертежи.

Основные теоретические сведения. Понятие о сборочном чертеже. Назначение, изображение, размеры, наносимые на сборочные чертежи. Номера позиций и спецификация сборочного чертежа. Чтение чертежей несложных сборочных единиц. Правила чтения сборочных чертежей. Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей и изделий из тонколистового металла, проката и проволоки и искусственных материалов. Определение последовательности изготовления детали и изделия по технической документации.

Тема : Прикладная графика.

Виды чертежей. Простейшие строительные чертежи. Условные обозначения для строительных чертежей.

Раздел 8. Современное производство и профессиональное образование.

Тема : Сферы производства и разделение труда.

Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства основные структурные подразделения производственного предприятия. Сферы разделения труда. Влияние техники и технологий на вид, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Тема : Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального

производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда. Профессиональные качества

личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ.

Ознакомление по Единому тарифно -квалифицированному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

.Раздел 9. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема : Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Обоснование конструкции изделия и этапов её изготовления. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений. Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и

ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов. Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Примерные темы лабораторно -практических и практических работ. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ. Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн -проектирование изделия с использованием

компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты. Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учётом затрат труда, её сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Изделия из древесины и поделочных материалов:

□ предмет обихода и интерьера, головоломки, настольные игры, куклы, подставки для салфеток, вешалки для одежды, рамки для фотографий, настольные игры, народные игры, карнизы, конструкторы, массажёры, модели автомобилей, судов и т. д., макеты памятников архитектуры, макеты детских площадок, раздаточные материалы для учебных

занятий, оборудование для лабораторных и практических работ, спортивные тренажёры и др.

Изделия из сплавов металлов и искусственных материалов: ручки для дверей, головоломки, блесны, элементы интерьера, инвентарь для мангала или камина, наборы для барбекю, коптильни, багажники для велосипедов, подставки для

цветов, макеты структур химических элементов, наглядные пособия, оборудование для лабораторных работ и др.

### Тематическое планирование. (5 класс)

№ п / п	Раздел, тема.	Коли честв о часо	Виды деятельности учащихся.
------------------	---------------	----------------------------	-----------------------------

		<b>В.</b>	
<b>Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов -12 часов.</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ на уроках технологии.	<b>1</b>	Знакомиться с содержанием проектной деятельности.  Изучать правила безопасной работы в кабинете технологии.
2	Древесина и её виды.	<b>1</b>	Определять породы древесины.  Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы.
3-5	Пиление, отделка, соединение деталей из древесины.	<b>3</b>	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.  Знать элементы пиломатериалов.
6-7	Металлы, их основные свойства и область применения.	<b>2</b>	Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы. Организовывать рабочее место для слесарной обработки. Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков. Убирать рабочее место. Читать техническую документацию. Разрабатывать эскизы изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов.

			<p>Разрабатывать технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Изготавливать детали из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.</p> <p>Контролировать качество изделий, выявлять и устранять дефекты.</p> <p>Соблюдать правила безопасного труда.</p>
8-10	<p>Способы обработки металла.</p> <p>Изготовление изделия из проволоки путём гибки.</p>	<b>3</b>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.</p> <p>Планировать слесарные работы.</p> <p>Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку гибкометаллического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p>
11-1 2	<p>Механизмы технологических машин.</p>	<b>2</b>	<p>Знакомиться с механизмами, машинами, соединениями, деталями.</p> <p>Выполнять работы на настольном сверлильном станке. Применять контрольно -измерительные инструменты при сверлильных работах. Выявлять дефекты и</p>

			устранять их. Соблюдать правила безопасного труда.
<b>Кулинария-8 часов.</b>			
13	Санитария и гигиена.	<b>1</b>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.</p>
14	Физиология питания.	<b>1</b>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона.</p>
15-1 6	Технология приготовления бутербродов,	<b>2</b>	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания</p>



	горячих напитков.		<p>продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p>
17-1 8	Технология приготовления блюд из яиц, овощей.	2	<p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую</p>

			<p>оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>
19	Сервировка стола.	<b>1</b>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>

20	Заготовка продуктов. Контрольная работа по теме: «Кулинария».	1	Выполнение тестовой работы.
<b>Электротехнические работы - 7 часов.</b>			
21-2 3	Электромонтажные работы.	3	Работа с конструктором.
24-2 7	Простейшие электрические цепи с гальваническим источником тока.	4	Работа с электроконструктором.
<b>Технологии ведения дома -4 часа.</b>			
28-2 9	Мелкий ремонт и уход за одеждой и обувью.	2	Осваивание технологии ухода за обувью, правил хранения, чистки и стирки одежды. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены.
30-3 1	Эстетика и экология жилища.	2	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 21 час.</b>			
32-3 4	Вышивка.	3	Изучать различные виды вышивки в технике счётными швами.  Разрабатывать узор для вышивки. Изготавливать схемы для вышивки.

			<p>Подбирать материалы и инструменты для вышивки счётными швами.</p> <p>Изготавливать изделие с вышивкой в технике счётными швами.</p> <p>Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>
35-3 6	Узелковый батик.	2	<p>Знакомство с способами и технологиями окрашивания по технологии узелкового батика.</p> <p>Роспись ткани.</p>
37-3 8	Элементы материаловедения.	2	<p>Знакомство с волокнами, со свойствами тканей. Выполнение макета саржевого переплетения.</p>
39-4 0	Элементы машиноведения.	2	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p>

			<p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p>
41-4 4	Конструирование и моделирование рабочей одежды.	<b>4</b>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Построение чертежей.</p> <p>Моделирование изделия.</p>
45-5 1	Технология изготовления рабочей одежды.	<b>7</b>	Раскройные работы. Смётывание и обработка деталей.
52	Контрольная работа по теме:  «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	<b>1</b>	Выполнение тестовой работы.
<b>Творческая, проектная деятельность-18 часов.</b>			
53	Технология проектирования и создания материальных объектов.	<b>1</b>	Изучить последовательность выполнения проекта. Выбрать материальный объект.
54	Выбор темы и	<b>1</b>	Обосновать проблему и потребности,

	обоснование проекта.		определить конкретную задачу, формулировать её.
55	Работа с первоисточниками.	1	Подбор и работа с литературой.
56	Исследование проекта и его реконструкция.	1	Объяснять различие развёртки и чертежа. Читать чертёж развёртки. Выполнять развёртку с опорой на её чертёж. Решать задачи на мысленную трансформацию объёмной формы в плоскую развёртку. Выполнять расчётно - измерительные и вычислительные задания.
57	Поиск альтернативных вариантов. Выбор оптимального варианта проекта.	1	Анализ идей и выбор лучшего варианта.
58	Графическая документация.	1	Выполнение чертежей.
59	Выбор материалов.	1	Выбор нужного материала.
60	Технологическая документация.	1	Составление технологической карты.
61-67	Изготовление проекта.	7	Применять технологию соединения деталей. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны. Подбирать лоскуты ткани. Изготавливать изделие. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Выполнение проекта по

			разделу «Художественные ремесла».
68	Расчёт себестоимости проекта.	<b>1</b>	Расчёт затрат на изготовление проекта.
69	Реклама проекта. Конкурс проектов. Подведение итогов конкурса. Презентация проекта.	<b>1</b>	Реклама проекта. Защита творческого проекта.
70	Итоговый тест по пройденным темам.	<b>1</b>	Контрольная работа.

**Тематическое планирование. (6 класс)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема.</b>	<b>Количество во часов</b>	<b>Виды деятельности учащихся.</b>
<b>Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов-12 часов.</b>			
1	Вводное занятие.	1	Знакомиться с содержанием и



	Правила ТБ на уроках технологии.		последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе.
2	Виды пиломатериалов, технологии их производства и области применения.	1	Знать правила поведения и технику безопасности при выполнении приёмов труда; виды пиломатериалов.  Организовывать рабочее место; распознавать пиломатериалы; правильно и безопасно выполнять основные приёмы по обработке конструкционных материалов.
3-5	Изготовление деталей призматической формы.	3	Соединение деталей в полдерева. Изготовление призматических деталей ручным инструментом. Инструменты для данного вида работ. Правила безопасной работы. Визуальный и инструментальный контроль качества изделия.
6-7	Металлы и сплавы, их основные технологические свойства.	2	Технология обработки металла с элементами машиноведения. Основные технологические свойства металлов и сплавов. Чёрные металлы. Цветные металлы.  Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Правила поведения в слесарной мастерской.
8-10	Основные технологические операции по изготовлению деталей из сортового проката и особенности их выполнения.	3	Изготовление деталей из сортового проката по технологической карте.

11-12	Сборка моделей технологических машин из деталей конструктора по эскизам и чертежам.	2	Работа конструктором. Сборка моделей машин.
-------	---	---	---

**Кулинария-10 часов.**

13	Физиология питания.	1	Изучить общие сведения о питании и приготовлении пищи.
14-15	Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	2	Приготовление молочного супа по технологической карте. Изучение свойств молока и технологии приготовления молочных супов и каш.
16-17	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и</p>

			морепродуктов.
18-19	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.
20-21	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Читать технологическую документацию. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы).
22	Заготовка продуктов. Контрольная работа по теме: «Кулинария».	1	Выполнение тестовой работы.
<b>Электротехнические работы - 7 часов.</b>			
23-25	Электромонтажные работы.	3	Выполнить зачистку, оконцевание и соединение проводов.
26-29	Устройства с электромагнитом.	4	Изучение устройств с электромагнитом. Работа с электроконструктором.

**Технологии ведения дома. - 4 часа**

30-31	Мелкий ремонт и уход за одеждой и обувью.	2	Пришить пуговицы и кнопки к лоскуту ткани. Изучение средств для ухода за обувью.
32-33	Эстетика и экология 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. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 21 час.**

34-36	Лоскутное шитье.	3	Подготовка лоскутков, выкраивание по лекалам, шитьё изделия, оформление изделия.
37-38	Свободная роспись по ткани.	2	Приготовление ткани и красок, выполнение росписи.
39-40	Элементы материаловедения.	2	Изучить свойства волокон; ткацкие переплетения, дефекты тканей, свойства тканей. Определить лицевые и изнаночные стороны тканей.
41-42	Элементы машиноведения.	2	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к

			<p>работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.</p> <p>Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц.</p>
43-46	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	4	Снятие мерок для чертежа, построение чертежа изделия, выполнение моделирования в натуральную величину, изготовление лекал.
47-53	Технология изготовления поясных швейных изделий.	7	Выполнение образцов поузловой обработки. Раскрой изделия, смётывание, проведение примерки; соединение и обработка срезов, петли, пришивание пуговиц.
54	Контрольная работа по теме:  «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».	1	Выполнение тестовой работы.
<b>Творческая, проектная деятельность - 16 часов.</b>			
55	Технология проектирования и создания материальных объектов.	1	Повторить последовательность выполнения проекта.

56	Выбор темы и обоснование проекта.	1	Выбрать объект работы. Обосновать возникшую проблему и потребность.
57	Работа с первоисточниками.	1	Работа с литературой.
58	Исследование проекта и его реконструкция.	1	Исследовать проект.
59	Поиск альтернативных вариантов Выбор оптимального варианта проекта.	1	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять и представлять проект по разделу «Художественные ремесла».
60	Графическая документация.	1	Выполнение чертежа.
61	Выбор материалов.	1	Выбор нужного материала.
62	Технологическая документация.	1	Выполнение технологической карты.
63-67	Изготовление проекта.	5	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.
68	Расчёт себестоимости проекта.	1	Расчёт условной стоимости материалов для изготовления изделия и расчёт полной стоимости изделия.
69	Реклама проекта Конкурс проектов. Подведение итогов конкурса. Презентация проекта.	1	Разработать рекламный проект изделия. Защищать творческий проект.

70	Итоговый тест по пройденным темам.	1	Контрольная работа.
----	------------------------------------	---	---------------------

### Тематическое планирование. (7 класс)

№ п/п	Раздел, тема.	Количество часов.	Виды деятельности учащихся.
<b>Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов-19 часов.</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ на уроках технологии.	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.
2	Строение древесины; характеристика основных пород древесины; технологические и декоративные свойства древесины.	1	Выбор породы древесины, виды пиломатериалов и заготовок для изготовления изделия с учётом основных технологических и декоративных свойств, а также с целью минимизации отходов.
3-8	Угловые, срединные и ящичные шиповые соединения.	6	Долбление гнёзд и проушин долотами, подгонка соединяемых деталей стамесками и напильниками, сборка шиповых соединений на клею; сборка изделия.
9-10	Основные способы изменения свойств металлов и сплавов.	2	Организация рабочего места токаря: установка ростовых подставок, подготовка и рациональное размещение инструментов, подготовка и закрепление заготовки.
11-16	Основные операции токарной обработки и особенности их выполнения.	6	Организация рабочего места токаря: установка ростовых подставок, подготовка и рациональное размещение инструментов.

17-19	Сборка моделей механических устройств автоматики по эскизам и чертежам.	3	Чтение схем механических устройств автоматики; выбор замысла изготовления автоматического устройства.
<b>Кулинария - 10 часов.</b>			
20	Физиология питания.	1	Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом; определение срока годности консервов по маркировке на банке.
21-22	Технология приготовления изделий из дрожжевого, песочного теста.	2	Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов.
23-24	Технология приготовления изделий из бисквитного, слоёного теста.	2	Выполнение эскизов художественного оформления пирожных; выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
25-26	Пельмени и вареники.	2	Первичная обработка муки; приготовление теста и начинки.
27-28	Сладкие блюда и десерт.	2	Приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.
29	Заготовка продуктов. Контрольная работа по теме: "Кулинария".	1	Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой; определение количества сахара.
<b>Электротехнические работы - 3 часа.</b>			
30-32	Устройства с элементами автоматики.	3	Изучение схем квартирной электропроводки; сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.
<b>Технологии ведения дома -2 часа.</b>			



33-34	Эстетика и экология жилища.	2	Оценка микроклимата в доме; определение места положения скрытой электропроводки.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов - 19 часов.</b>			
35-36	Вязание крючком.	2	Работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.
37-38	Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков.	2	Подбор инструментов, приспособлений и материалов для плетения; изготовление пояса, тесьмы, шнура.
39-40	Элементы материаловедения.	2	Изучение свойств тканей из искусственных волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.
41-42	Элементы машиноведения.	2	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой.
43-46	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	4	Снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
47-52	Технология изготовления плечевых швейных изделий.	6	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.
53	Контрольная работа по теме: "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов".	1	Самостоятельный выбор изделия; формулирование требований к изделию и критериев их выполнения.
<b>Творческая, проектная деятельность - 17 часов.</b>			

54	Технология проектирования и создания материальных объектов.	1	Работа с творческим проектом.
55	Выбор темы и обоснование проекта.	1	Работа с творческим проектом.
56	Работа с первоисточниками.	1	Работа с творческим проектом.
57	Исследование проекта и его реконструкция.	1	Работа с творческим проектом.
58	Поиск альтернативных вариантов. Выбор оптимального варианта проекта.	1	Работа с творческим проектом.
59	Графическая документация.	1	Работа с творческим проектом.
60	Выбор материалов.	1	Работа с творческим проектом.
61	Технологическая документация.	1	Работа с творческим проектом.
62-67	Изготовление проекта.	6	Работа с творческим проектом.
68	Расчёт себестоимости проекта.	1	Работа с творческим проектом.
69	Реклама проекта. Конкурс проектов. Подведение итогов конкурса. Презентация проекта.	1	Работа с творческим проектом.
70	Итоговый тест по пройденным темам.	1	Контрольная работа.

### Тематическое планирование. (8 класс)

№	Раздел, тема.	Количество часов	Виды деятельности учащихся.
<b>Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов. - 7 часов.</b>			
1	Вводное занятие. Правила ТБ на уроках технологии.	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе.
2	Сложные механизмы.	1	Сборка моделей кулачкового, кривошипно -шатунного и рычажного механизмов.
3-7	Изготовление изделий декоративно -прикладного назначения.	5	Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно -прикладного творчества народов России. Изготовление изделий.
<b>Кулинария. - 7 часов</b>			
8-9	Технология приготовления пищи. Блюда из птицы.	2	Изготовление блюд.
10-11	Сервировка стола.	2	Сервирование стола к ужину, соблюдая правила этикета .
12-13	Заготовка продуктов.	2	Подготовка к консервированию. Консервирование с помощью сахара. Укупорка и хранение консервов.
14	Контрольная работа по теме "Кулинария".	1	Контрольная работа.
<b>Электротехнические работы. - 2 часа.</b>			

15-16	Электропривод.	2	Сборка модели электропривода с двигателем постоянного тока из деталей конструктора; подборка деталей; монтаж цепи модели.
<b>Технологии ведения дома. - 8 часов</b>			
17-18	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	2	Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи; планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава.
19-20	Ремонтно -отделочные работы в доме.	2	Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка; подбор и составление перечня инструментов.
21-22	Ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.	2	Ознакомление с системой водоснабжения и канализации в школе и дома; ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями.
23-24	Санитарно-технические работы.	2	Ознакомление с системами теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома.
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. - 10 часов</b>			
25-27	Вязание на спицах.	3	Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити; начало вязания на двух и пяти спицах;

			набор петель.
28-29	Элементы материаловедения.	2	Определение наличия синтетических и искусственных нитей в тканях; исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.
30-31	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	2	Чтение чертежа брюк; снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
32-33	Технология изготовления поясных швейных изделий.	2	Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий; раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.
34	Контрольная работа по теме: "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов".	1	Выбор вида изделия на основе анализа потребностей; дизайнерская проработка изделия (при наличии компьютера с использованием информационных технологий).
<b>Современное производство и профессиональное образование. 2 часа</b>			
35	Сферы производства и разделение труда.	1	Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
36	Итоговый тест по пройденным темам.	1	Итоговый тест.









