Муниципальное образование Тбилисский район

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

УТВЕРЖДЕНО

 решением педагогического совета

 от 31августа 2018года протокол №7

 Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Костина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Уровень образования основное общее образование 5-8 класс\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов : 238 (5кл. - 68 , 6 кл.- 68,7 кл.- 68, 8кл.-34)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель: Косякова Любовь Сергеевна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Программа разработана в соответствии и на основе программы по учебному

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»

2015 год, примерной программы "Технология. Сельскохозяйственный труд"- Москва, издание Просвещение, 2010год.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1.Пояснительная записка.**

Рабочая программа по технологии соответствует требованиям и положениям:

-ФГОС основного общего образования;

-основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ №6».

Рабочая программа разработана на основе примерной программы учебного предмета технологии, составленной на основе:

-ФГОС основного общего образования;

-программы по учебному предмету «Технология» , учебников «Технология» для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом А.Т.Тищенко, Н.В. Синица, В.Д.Симоненко изданных Издательским центром «Вентана\_-Граф» 2015год, программы "Технология. Сельскохозяйственный труд" издание Просвещение, 2010 год.

 **2.Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»:**

**5 класс**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

-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;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

-навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы;

- 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;

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- 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.

**6 класс**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, рыбы, 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;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий;

-составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

- навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- 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;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- 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.

**7 класс**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, 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;

- навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;

- 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**

Выпускник научится:

- 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.

- 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;

- навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;

- 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.

**3.Содержание учебного предмета «Технология».**

**5 класс**

**Раздел «Растениеводство».**

Тема:Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Осенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

*Практические работы.*

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

*Варианты объектов труда.*

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Тема:Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы

*Основные теоретические сведения*

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

*Практические работы.*

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

*Варианты объектов труда.*

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Тема:Творческая, проектная деятельность

*Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.*

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

*Практические работы.*

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

*Варианты тем проектов.*

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема.Интерьер кухни, столовой.

*Теоретич.сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону приёма пищи.

*Практическая работа.* Планировка кухни с помощью шаблонов и ПК.

**Раздел «Электротехника»**

Тема.Бытовые электоприборы.

*Теоретич.сведения.*Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне.

*Лабораторная работа.* Изучение потребностей в бытовых электрических приборах на кухне.

**Раздел «Кулинария»**

Тема.Санитария и гигиена на кухне.

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.

Безопасные приёмы работы на кухне. Оказание первой медицинской помощи при порезах и ожогах.

Тема. Физиология питания.

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Режим питания.

*Лабораторная работа*. Определение качества пищевых продуктов и питьевой воды.

Тема.Бутерброды и горячие напитки.

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Виды горячих напитков.

*Практическая работа.* Приготавливать горячие напитки. Приготавливать и оформлять бутерброды.

Тема.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

*Теоретич.сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд.

*Лабораторная работа*. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.

*Практическая работа.* Готовить рассыпчатую и вязкую кашу, гарнир из макаронных и бобовых изделий.

Тема. Блюда из овощей и фруктов.

*Теоретич.сведения.* Пищевая ценность овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

*Практическая работа.* Технология приготовления салата из сырых и вареных овощей.

Тема.Блюда из яиц.

*Теоретич.сведения.* Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц.

*Лабораторная работа*. Определение свежести яиц.

*Практическая работа.* Технология приготовления блюд из яиц.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

*Теоретич.сведения*. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.

*Практическая работа.* Сервировка стола к завтраку.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема.Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения..

*Теоретич.сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Ткань. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

*Лабораторные работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей..

Тема.Конструирование швейных изделий.

*Теоретич.сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Подготовка выкройки к раскрою.

*Практические работы.* Снятие мерок с фигуры человека. Строить чертеж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема.Швейная машина.

*Теоретич.сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине.

*Практические работы.* 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.

Тема.Технология изготовления швейных изделий.

*Теоретич.сведения .*Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ.

Требования к выполнению машинных работ. ВТО ткани. Классификация машинных швов.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука.

Обработка накладных карманов.

*Практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема.Декоративно-прикладное искусство

*Теоретич.сведен.* Понятие «декоративно-прикладное искусство».Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, станицы.

*Практическая работа.* Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

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

*Теоретич.сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте.

*Практические работы*. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.

Тема.Лоскутное шитьё.

*Теоретич.сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Традиционные узоры в лоскутном стиле.

Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка.

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема.Исследовательская и созидательная деятельность.

*Теоретич.сведения .*Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проектов.

*Практические работы.* Выполнение творческого проекта по разделу.

**6 класс**

**Раздел «Растениеводство».**

Тема: Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Осенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и *поддержания в них микроклимата*, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. *Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.*

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. *Практические работы.*

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

*Варианты объектов труда.*

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Тема: Выращивание плодовых и ягодных культур

*Основные теоретические сведения.*

Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляники.

*Практические работы.*

Уход за ягодными кустарниками, оценка состояния кустарников, выбраковка, подготовка к зиме, выбор экземпляров для ранневесенней заготовки черенков черной смородины, подготовка участка под плантацию земляники, осенние посадки розеток земляники.

*Варианты объектов труда.*

Земляника, малина, смородина, крыжовник*.*

Тема: Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур

Весенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

*Практические работы.*

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы,

внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, зашита от болезней и вредителей.

*Варианты объектов труда.*

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Тема: Выращивание плодовых и ягодных культур

*Основные теоретические сведения*

Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

*Практические работы*

Подвязка и укорачивание стеблей малины, удобрение и обработка почвы вокруг кустарников, пригибание и прикапывание стеблей кустарников для получения отводков, визуальная оценка пораженности кустарников и необходимости в проведении мероприятий по борьбе с болезнями и вредителями, выбор способов защиты растений, сбор дикорастущих растений, обладающих инсектицидными свойствами, приготовление растворов малотоксичных пестицидов, обработка ими кустарников.

*Варианты объектов труда*

Земляника, малина, смородина, крыжовник.

Тема:Творческая, проектная деятельность

*Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.*

Технология выращивания выбранных культур, изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

*Практические работы.*

Выявление потребности школьных кабинетов, учителей начальных классов, биологии в пополнении банка наглядных материалов, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания на учебно-опытном участке, выбор и обоснование темы проекта, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, заготовка растительного материала, изготовление гербариев, консервирование натуральных образцов, защита проекта.

*Варианты тем проектов.*

Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры)*,* изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема .Интерьер жилого дома.

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

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Применение текстиля в интерьере.

*Практическая работа.* Изготовление макета оформления окон.

Тема .Комнатные растения в интерьере.

*Теоретич. сведения.* Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере.

Требования растений к окружающим условиям.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями.

*Практическая работа.* Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.

**Раздел «Кулинария»**

Тема. Блюда из рыбы и морепродуктов.

*Теоретич.сведения.* Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и морепродуктов. Маркировка консервов. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

*Лабораторные работы.* Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

*Практические работы.* Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема . Блюда из мяса.

*Теоретич.сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.

 *Лабораторные работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Определение качества мясных блюд.

*Практическая работа.* Приготовление блюд из мяса.

Тема. Блюда из птицы.

*Теоретич.сведения.* Виды домашней и сельхозхозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части.

Виды тепловой обработки птицы.

*Практическая работа.* Приготовление блюд из птицы.

Тема . Заправочные супы.

*Теоретич.сведения.*Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.

*Практическая работа.* Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

*Теоретич.сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практическая работа.* Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов.**

Тема . Свойства текстильных материалов.

*Теоретич. сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Лабораторная работа.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема Конструирование швейных изделий.

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

*Практическая работа.* Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема Моделирование швейных изделий.

*Теоретич.сведения.* Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек спинки и переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

*Практические работы.* Моделирование и подготовка выкроек к раскрою. Раскрой швейного изделия.

Тема. Швейная машина.

*Теоретич. сведения.* Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины , связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки.

*Практические работы.* Изготовление образцов ручных швов. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных работ.

Тема.Технология изготовления швейных изделий.

*Теоретич.сведения.* Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Правила безопасной работы с утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя.

Основные операции при ручных работах: примётывание, вымётывание.

Основные машинные операции.

Классификация машинных швов.

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

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки горловины. Обработка рукавов. Обработка боковых срезов. Обработка нижнего среза.

*Практические работы.* Обработка мелких деталей*.* Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема. Вязание крючком.

*Теоретич. сведения .*Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения применяемые при вязании крючком.

*Практические работы.* Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Вязание полотна по кругу.

Тема.Вязание спицами.

*Теоретич.сведения.* Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров.

*Практические работы.* Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы узора.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.

*Теоретич.сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу « Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**7 класс**

**Раздел «Растениеводство».**

Тема:Выращивание плодовых и ягодных культур

Осенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений своего региона, их классификация. Технология выращивания ягодных кустарников. Строение плодового дерева. Правила безопасного труда при уходе за плодовыми деревьями. Профессии, связанные с выращиванием плодовых растений.

*Практические работы.*

Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, влагозарядный полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

*Варианты объектов труда.*

Малина, смородина, крыжовник, яблоня, груша, слива.

Тема:Применение сельскохозяйственной техники в растениеводстве

*Основные теоретические сведения.*

Устройство, принцип действия, назначение и правила эксплуатации минитракторов, мотоблоков.

Техника безопасности при работе с малогабаритной сельскохозяйственной техникой. *Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы*. Экологический аспект применения сельскохозяйственной техники. Охрана почв. Профессии, связанные с механизацией технологических процессов в растениеводстве.

*Практические работы.*

Обработка почвы с помощью малогабаритной сельскохозяйственной техники, ознакомление с основными видами почвообрабатывающей техники и строением рабочих органов, определение качества механизированной обработки почвы.

*Варианты объектов труда.*

Минитрактор, мотоблоки, навесные орудия.

Тема: Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте

Весенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Технология рассадного способа выращивания растений, ее значение в регионе. Оборудование для выращивания рассады: рассадные ящики, питательные кубики, торфоперегнойные горшочки, кассеты, лампы и экраны для досвечивания, парники, пленочные укрытия.

*Практические работы.*

Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян, уход за сеянцами, пикировка, высадка рассады в открытый грунт, пленочное укрытие, теплицу; подкормка.

*Варианты объектов труда.*

Свекла, томаты, сладкий перец, сельдерей, астры, тагетес.

Тема: Творческая, проектная деятельность

*Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.*

Выполнение основных приемов ухода за растениями, выбор необходимых ручных орудий и инструментов. Технологии изготовления изделий из металла, древесины. Поиск недостающей информации.

*Практические работы.*

Изучение эффективности применения имеющихся ручных орудий труда на учебно-опытном участке, выявление потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы, разработке новых видов ручных инструментов, коллективный анализ и оценка возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Выбор и обоснование темы проекта, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов и оборудования, разработка технологической карты изделий. Изготовление изделий, их испытание, защита проекта.

*Варианты объектов труда.*

Рыхлители, мотыги, устройства для полива.

**Раздел «Оформление интерьера»**

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

*Теоретич.сведения.* Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Систематизация коллекции, книг.

Тема Гигиена жилища.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

**Раздел «Электротехника»**

Тема Бытовые электроприборы.

*Теоретич.сведения.* Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электоприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

**Раздел «Кулинария»**

Тема Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

*Теоретич.сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Профессия мастер производства молочной продукции.

Тема Изделия из теста.

*Теоретич.сведения.* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

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

Тема .Сладости, десерты, напитки.

*Теоретич.сведения.* Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Тема .Сервировка стола. Этикет.

*Теоретич.сведения.* Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей.

**Разел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема . Свойства текстильных материалов.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема . Конструирование швейных изделий.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину. Изготовление выкроек.

Тема . Моделирование швейных изделий.

*Теоретич.сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование юбки.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема . Швейная машина.

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

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

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

Тема .Технология изготовления швейных изделий.

*Теоретич.сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.

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

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

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой –молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

 *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема.Ручная роспись тканей.

*Теоретич.сведения.* Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема Вышивание.

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

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

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема Исследовательская и созидательная деятельность.

*Теоретич.сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Подарок своими руками». «Атласные ленточки» и др.

**8 класс**

**Раздел «Растениеводство».**

Тема: Выращивание плодовых и ягодных культур

Осенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Технология выращивания основных видов плодовых растений своего региона, районированные сорта. Способы размножения плодовых растений. Правила сбора и требования к условиям хранения плодов и ягод. Правила безопасного труда при закладке сада и внесении удобрений. Профессии, связанные с выращиванием плодовых и ягодных культур.

*Практические работы*

. *Чтение почвенных карт.* Выбор участка под закладку плодового сада, его разметка, подготовка и заправка ям, посадка саженцев плодовых деревьев. Сбор и закладка на хранение урожая плодов и ягод.

Первичная переработка плодово-ягодной продукции

*Варианты объектов труда.*

Яблони, груши, сливы, облепиха, арония.

Тема: Выращивание растений в защищенном грунте.

Весенние работы

*Основные теоретические сведения.*

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и *способы его поддержания*. Защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект. Правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта. Профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

*Практическая деятельность.*

Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте и планируемого дохода.

*Варианты объектов труда*

Зеленные культуры, огурцы, томаты, перец, лук.

Тема: Выращивание декоративных деревьев и кустарников

*Основные теоретические сведения.*

Биологические особенности и технология выращивания декоративных растений и кустарников своего региона. Понятие о ландшафтном дизайне. Охрана редких дикорастущих растений своего региона.

Правила безопасного труда в декоративном садоводстве. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений.

*Практическая деятельность.*

Ознакомление с развитием декоративного садоводства в регионе, с перечнем традиционных и новых декоративных культур, составление плана размещения декоративных культур на учебно-опытном участке, выбор и подготовка посадочного материала, посадка деревьев и кустарников.

*Варианты объектов труда*

Декоративные кустарники и деревья

Тема: Творческая, проектная деятельность

*Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.*

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве- выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. *Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве.*

*Практические работы.*

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в ЛПХ своего села.

Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции в ЛПХ. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта по повышению культуры растениеводства в ЛПХ (распространение новых сортов). Составление плана выполнения проекта.

*Варианты объектов труда (тем проектов)*

Портрет приусадебного хозяйства в нашем селе, проблемы картофелеводства в нашем селе.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема .Экология жилища.

*Теоретич.сведения.* Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилица.

*Лабораторно-практические и практич.работы.* Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема . Водоснабжение и канализация.

*Теоретич.сведения.* 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.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

*Лабораторно-практические и практич.работы.* Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Электротехника»**

Тема . Бытовые электроприборы.

*Теоретич.сведения.* Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Элетронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плита на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрич.вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема . Электомонтажные и сборочные технологии.

*Теоретич.сведения.*Общее понятие об элетрическом 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 и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* 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 элетромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Тема . Электротехнические устройства с элементами автоматики.

*Теоретич.сведения.* Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками.

Профессии, связанные с производством , эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

**Раздел «Семейная экономика»**

Тема . Бюджет семьи.

*Теоретич.сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. 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.

*Практические работы.* Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Тема Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

*Теоретич.сведения.* Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Диагностика склонностей и качеств личности.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема Исследовательская и созидательная деятельность.

*Теоретич.сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практич.работы.* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

**4.Тематическое планирование.**

Согласовано

Заместитель директора по УВР

МБОУ «СОШ №6»ст.Тбилисской

 С.А.Борзенко

 1 сентября 2018 года

 Муниципальное образование Тбилисский район ,

 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ**

**ПЛАНИРОВАНИЕ**

По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Класс 5 «А», «Б» , «В» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель Косякова Л.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе рабочей программы по технологии для\_ 5 класса учителя технологии Косяковой Л.С., утверждено на заседании\_\_\_\_ педагогического совета 31 августа 2018 г., протокол № 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе программы по учебному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»\_\_\_

2015 год,\_«Технология. Сельскохозяйственный труд»-Москава,Просвещение 2010 год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В соответствии с ФГОС основного общего образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник технология, технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.:Вентана-Граф, 2013г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано

Заместитель директора по УВР

МБОУ «СОШ №6»ст.Тбилисской

 С.А.Борзенко

 1 сентября 2018 года

 Муниципальное образование Тбилисский район ,

 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ**

**ПЛАНИРОВАНИЕ**

По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Класс 6 «А», «Б» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель Косякова Л.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе рабочей программы по технологии для\_ 6 класса учителя технологии Косяковой Л.С., утверждено на заседании\_\_\_\_ педагогического совета 31 августа 2018 г., протокол № 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе программы по учебному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»\_\_\_

2015 год,\_«Технология. Сельскохозяйственный труд»-Москава,Просвещение 2010 год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В соответствии с ФГОС основного общего образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник технология, технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.:Вентана-Граф, 2013г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано

Заместитель директора по УВР

МБОУ «СОШ №6»ст.Тбилисской

 С.А.Борзенко

 1 сентября 2018 года

 Муниципальное образование Тбилисский район ,

 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ**

**ПЛАНИРОВАНИЕ**

По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Класс 7 «А», «Б»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель Косякова Л.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе рабочей программы по технологии для\_ 7 класса учителя технологии Косяковой Л.С., утверждено на заседании\_\_\_\_ педагогического совета 31 августа 2018 г., протокол № 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе программы по учебному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»\_\_\_

2015 год,\_«Технология. Сельскохозяйственный труд»-Москава,Просвещение 2010 год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В соответствии с ФГОС основного общего образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник технология, технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.:Вентана-Граф, 2015г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано

Заместитель директора по УВР

МБОУ «СОШ №6»ст.Тбилисской

 С.А.Борзенко

 1 сентября 2018 года

 Муниципальное образование Тбилисский район ,

 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ**

**ПЛАНИРОВАНИЕ**

По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Класс 8 «А», «Б» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель Косякова Л.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов: всего 34 часа; в неделю 1 час\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе рабочей программы по технологии для\_ 8 класса учителя технологии Косяковой Л.С., утверждено на заседании\_\_\_\_ педагогического совета 31 августа 2018 г., протокол № 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе программы по учебному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»\_\_\_

2015 год,\_«Технология. Сельскохозяйственный труд»-Москава,Просвещение 2010 год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В соответствии с ФГОС основного общего образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/А.А. Электов, Б.А.Гончаров, В.Д. Симоненко.3-е издание -М.: Вентана-Граф, 2015г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовано

Заместитель директора по УВР

МБОУ «СОШ №6»ст.Тбилисской

 С.А.Борзенко

 1 сентября 2018 года

 Муниципальное образование Тбилисский район ,

 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 6»

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ**

**ПЛАНИРОВАНИЕ**

с обучающейся Подобед Ириной (ОВЗ)

По технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Класс 7 «Б» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учитель Косякова Л.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе рабочей программы по технологии для\_ 6 класса учителя технологии Косяковой Л.С., утверждено на заседании\_\_\_\_ педагогического совета 31 августа 2018 г., протокол № 7\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Планирование составлено на основе программы по учебному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

предмету «Технология» - Москва, издательский центр «Вентана-Граф»\_\_\_

2015 год,\_«Технология. Сельскохозяйственный труд»-Москава,Просвещение 2010 год\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В соответствии с ФГОС основного общего образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник технология, технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко.-М.:Вентана-Граф, 2013г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_