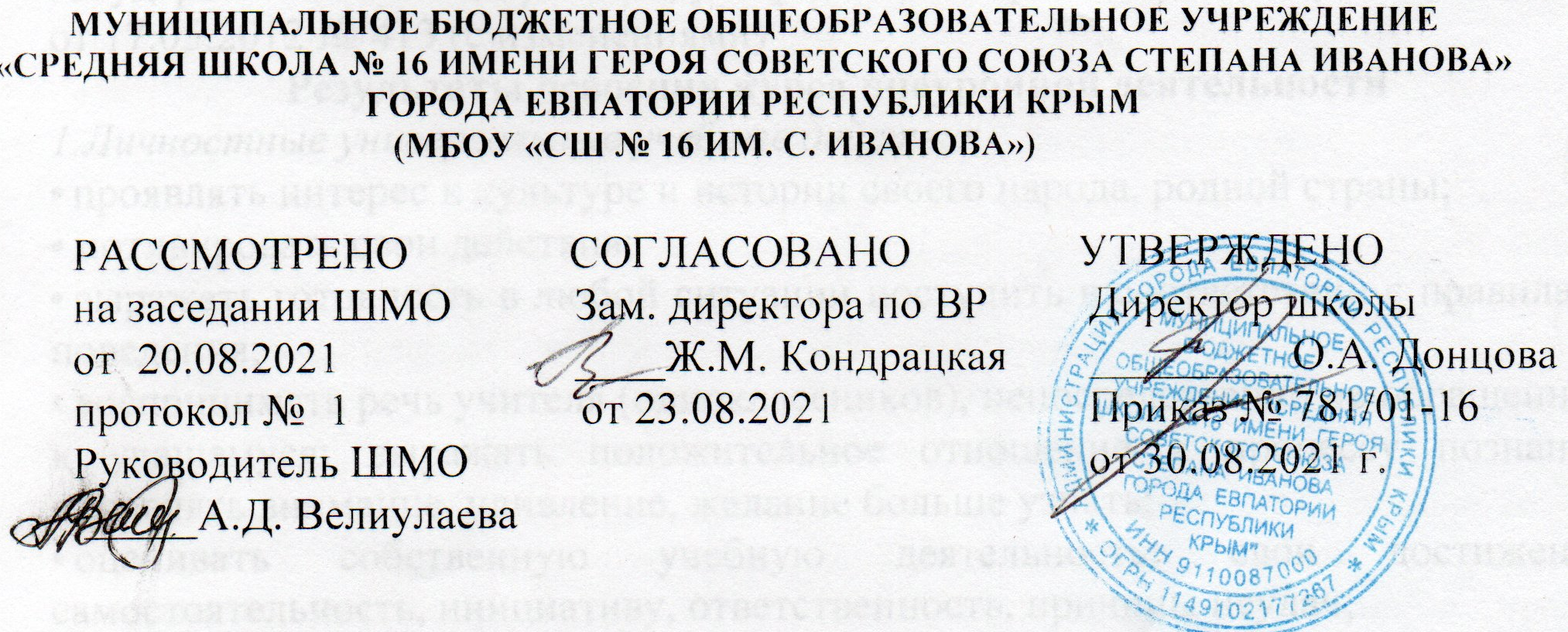
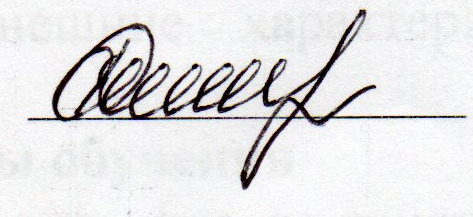
****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**для 7-8 классов**

**на 2021 - 2022 учебный год**

**** Составитель программы: Самединова Динара Сирановна учитель технологии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Евпатория 2021 г.**

**Образовательный стандарт:** федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденный приказом Минобразования РФ от 17.12.2010г № 1897 (с изменениями от 31.12.2015г № 1577)

**Рабочая программа** по технологии составлена на основе авторской программы основного общего образования по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» / Под ред. О.А. Кожиной. ООО «Дрофа» 2012 г.

**Учебник:**

**-**  О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс. Дрофа 2014 г.

- О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. Дрофа 2014 г.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
2. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
3. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
4. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
5. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
6. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
7. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
8. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
9. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
10. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
11. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
12. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
13. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

**В познавательной сфере:**

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

1. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

1. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

1. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации
2. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
3. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
4. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В трудовой сфере:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

1. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
2. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
3. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
4. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
5. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
6. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
7. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
8. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
9. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
10. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
11. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
12. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
13. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
14. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
15. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля
16. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
17. документирование результатов труда и проектной деятельности;
18. расчет себестоимости продукта труда.

**В мотивационной сфере:**

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетическойсфере:**

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

**В коммуникативной сфере:**

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

**В физической сфере:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

***Ученик научится:***

* навыкам по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте, соблюдения культуры труда;
* навыкам созидательной, преобрзующей, творческой деятельности;
* навыкам чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда, выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
* основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умениям распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умениям ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыкам организации рабочего места;
* умениям соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляем различными массовыми профессиями;
* трудовым и технологическим знаниям и умениям по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимым для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениям ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизнен­ные и профессиональные планы;
* навыкам самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственному отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

***Ученик получит возможность научиться:***

* возможности познавательного, интеллектуального, творческого, духовно - нравственного, эстетического и физического развития;
* распространенности изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства, отражению в них современных научно - технических достижений и художественного стиля;
* возможности освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбору объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможности реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

**Содержание учебного курса**

7 класс

**Раздел 1. Кулинария (3 ч)**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)**

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

**Тема 2. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (1 ч)**

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

**Тема 3. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (1 ч)**

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на количество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и варе\_ ников и способы его приготовления. Инструменты для рас\_ катки теста. Способы защипывания краев пельменей и варе\_ ников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

2. Составление рецептов пельменей и вареников.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 ч)**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (1 ч)**

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

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (1ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

**Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (2ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа платья с цельновыкроенным рукавом.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

**Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ** С **ЦЕЛЬНОВЫКРОЕННЫМ РУКАВОМ** **(10 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

1. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
2. Обработка деталей кроя.
3. Скалывание и сметывание деталей кроя.
4. Проведение примерки, исправление дефектов.
5. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
6. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий: ветровка**, ночная сорочка,блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

**Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)**

**Владение крючком.** Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания.

**Макраме**. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

**Раздел 3. Технология ведения дома (1 ч)**

**Тема.** **ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА** **(1 ч)**

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

**Раздел 4. Электротехнические работы (1 ч)**

**Тема. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (1 ч)**

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравни\_ тельные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

**Практические работы ( виды практической деятельности)**

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

**Раздел 5. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (7 ч)**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

**Содержание учебного курса**

для 8 классов

Раздел 1. Кулинария (3 часа)

Тема. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы (1час)

**Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Блюда национальной кухни Крыма.

Тема Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (2 часа)

**Основные теоретические сведения**

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Сервировка праздничного стола к обеду. Спо­собы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Аранжировка стола цветами.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

**Варианты объектов труда**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов

**Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 часа)

**Тема 1.** **Конструирование и моделирование поясного изделия (3 часа)**

**Основные теоретические сведения**

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Народные костюмы Крыма. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

**Варианты объектов труда**

Выкройка детских брюк. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Тема 2. **Технология изготовления поясного изделия (10 час)**

**Основные теоретические сведения**

Подготовка ыкройки и ткани к раскрою. Раскрой брюк. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки гульфик тесьмой "молния", низа изделия.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка боковых и шаговых швов. Изготовление пояса, карманов. Обработка верхнего края притачным поясом.. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка застежки «гульфик». Обработка низа изделия. Окончательная обработка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.**

Брюки детские.

**Тема 3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (11 час)**

**Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Творчество народных умельцев Крыма. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор лететь. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Вязание узоров на основе лицевых и изнаночных петель. Вязание двумя нитками разного цвета.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

**Варианты объектов труда**

Образцы вязания на спицах, носки.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 часа)

Тема 1. Ремонт помещений (1час)

**Основные теоретические сведения**

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтао-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

**Варианты объектов труда**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов. Интернет.

Тема 2. Бюджет семьи. (1 час)

**Основные теоретические сведения**

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

**Варианты объектов труда**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел 4. Электротехнические работы (1 час)

Тема. Электротехнические устройства (1 час)

**Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых элек троприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

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

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки.

**Варианты объектов труда**

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Раздел 5. Творческие проектные работы (4 часа)

**Практические работы (виды практической деятельности)**

Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта. Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения. Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы. Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия. Защита проектируемого изделия

**Примерные темы**

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике вязания спицами.

Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Тематическое планирование**

**для 7 классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № раздела и темы | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | Проект ные работы |
| I. | Кулинария | 3 |  |
| 1 | Физиология питания | 1 |  |
| 2 | Сладкие блюда и десерты | 1 |  |
| 3 | Изделия из теста | 1 |  |
| II. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 |  |
| 1 | Элементы материаловедения | 1 |  |
| 2 | Элементы машиноведения | 1 |  |
| 3 | Конструирование и моделирование поясных швейных изделий | 2 |  |
| 4 | Технология изготовления поясных швейных изделий | 10 |  |
| 5 | Рукоделие. Художественные ремесла | 8 |  |
| III. | Технология ведения дома | 1 |  |
| 1 | Эстетика и экология жилища | 1 |  |
| IV. | Электротехнические работы | 1 |  |
| 1 | Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. | 1 |  |
| V. | Творческие проекты | 7 | 1 |
|  | ИТОГО: | 34 | 1 |

**Тематическое планирование**

**для 8 классов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № раздела и темы | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | Проект ные работы |
| I. | Кулинария | 3 |  |
| 1 | Технология приготовления пищи. Блюда из птицы | 1 |  |
| 2 | Сервировка стола к обеду. | 1 |  |
| 3 | Заготовка продуктов | 1 |  |
| II. | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 22 |  |
| 1 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 3 |  |
| 2 | Технология изготовления швейных изделий | 13 |  |
| 3 | Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах | 6 |  |
| III. | Технология ведения дома | 2 |  |
| 1 | Ремонт помещений | 1 |  |
| 2 | Бюджет семьи | 1 |  |
| IV. | Электротехнические работы | 1 |  |
| 1 | Электротехнические устройства | 1 |  |
| V. | Творческие проектные работы | 6 | 1 |
|  | Итого | 34 | 1 |

**Календарно – тематическое планирование**

**Для 7 - А, 7 – Б, 7 – В классов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | | | **Дата** | | **Тема урока** | **Виды практической деятельности** | |
| **план** | | **факт** | **план** | **факт** |  |  | |
| **Раздел I. Кулинария (3 ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема 1.Физиология питания (1 ч)** |  | |
| **1** | |  | **07.09** |  | Понятие о микроорганизмах. Правила ТБ. Пищевые инфекции |  | |
|  | |  |  |  | **Тема 3. Сладкие блюда и десерты (1 ч)** |  | |
| **2** | |  | **14.09** |  | Сладкие блюда и десерты |  | |
|  | |  |  |  | **Тема 2. Изделия из теста (1ч)** |  | |
| **3** | |  | **21.09** |  | Виды теста. Изделия из теста | Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных | |
| **Раздел II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема 1. Элементы материаловедения (1 ч)** | |  |
| **4** | |  | **28.09** |  | Химические волокна. Ткани на основе химических волокон | | 1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон |
|  | |  |  |  | **Тема 2. Элементы машиноведения (1 ч)** | |  |
| **5** | |  | **05.10** |  | Образование челночного стежка. Правила ТБ.Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий | | Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины |
|  | |  |  |  | **Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)** | |  |
| **6** | |  | **12.10** |  | Снятие и запись мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | | Снятие мерок и запись результатов измерений |
| **7** | |  | **19.10** |  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 | |  |
|  | |  |  |  | **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)** | |  |
| **8** | |  | **26.10** |  | Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Правила ТБ. Раскрой деталей платья | | Подготовка ткани к раскрою и выкройки к раскрою |
| **9** | |  | **09.11** |  | Обработка плечевых швов и среднего шва спинки | |  |
| **10** | |  | **16.11** |  | Изготовление подкройной обтачки горловины | | Выкраивание подкройной обтачки, проклеивание флизелином и обработка срезов |
| **11** | |  | **23.11** |  | Обработка горловины подкройной обтачкой | | Обработка горловины подкройной обтачкой |
| **12** | |  | **30.11** |  | Обработка низа рукавов | | Обработка низа рукавов швом в подгибку с открытым или закрытым срезом |
| **13** | |  | **07.12** |  | Обработка боковых швов платья | | Обработка боковых швов стачным швом взаутюжку |
| **14** | |  | **14.12** |  | Обработка кармана и соединение его с изделием | | Изготовление кармана, подготовка и соединение его с платьем |
| **15** | |  | **21.12** |  | Обработка кармана и соединение его с изделием | | Изготовление кармана, подготовка и соединение его с платьем |
| **16** | |  | **28.12** |  | Соединение оборки с платьем | | Соединение оборки с платьем притачным швом взаутюжку |
| **17** | |  | **11.01** |  | Окончательная обработка изделия, ВТО и отделка | | Отделка и влажно-тепловая обработка изделия |
|  | |  |  |  | **Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)** | |  |
| **18** | |  | **18.01** |  | Вязание крючком. Инструменты и материалы. Правила ТБ | | Заготовка старинных и современных узоров и орнаментов. |
| **19** | |  | **25.01** |  | Начало вязания. Вывязывание воздушных петель | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **20** | |  | **01.02** |  | Вязание полустолбика и столбика без накида | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **21** | |  | **08.02** |  | Вязание столбика с накидом | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **22** | |  | **15.02** |  | Вязание по кругу | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **23** | |  | **22.02** |  | Вязание квадратного полотна | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **24** | |  | **01.03** |  | Макраме. Правила ТБ | | Изготовление образцов в технике макраме |
| **25** | |  | **15.03** |  | Способы плетения. Основные техники плетения | | Изготовление образцов в технике макраме |
| **Раздел III. Технология ведения дома (1ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема. Эстетика и экология жилища (1ч)** | |  |
| **26** | |  | **29.03** |  | История интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий и декоративных комнатных растений | | Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей |
| **Раздел IV. Электротехнические работы (1ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2ч)** | |  |
| **27** | |  | **05.04** |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы | | Подбор бытовых приборов по их мощности |
| **Раздел V. Творческие проекты (7ч)** | | | | | | | |
| **28** |  | | **12.04** |  | Основные этапы творческого проектирования. | |  |
| **29** |  | | **19.04** |  | Выполнение поискового этапа проекта | | Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта |
| **30** |  | | **26.04** |  | Выполнение конструкторского этапа проекта | | Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы |
| **31** |  | | **10.05** |  | Выполнение технологического этапа проекта. Правила ТБ | | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **32** |  | | **17.05** |  | Выполнение технологического этапа проекта | | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **33** |  | | **24.05** |  | Защита проекта | | Защита проектируемого изделия |
| **34** |  | |  |  | Защита проекта | | Защита проектируемого изделия |

**Календарно – тематическое планирование**

**Для 7 - К классов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | | | **Дата** | | **Тема урока** | **Виды практической деятельности** | |
| **план** | | **факт** | **план** | **факт** |  |  | |
| **Раздел I. Кулинария (3 ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема 1.Физиология питания (1 ч)** |  | |
| **1** | |  | **06.09** |  | Понятие о микроорганизмах. Правила ТБ. Пищевые инфекции |  | |
|  | |  |  |  | **Тема 3. Сладкие блюда и десерты (1 ч)** |  | |
| **2** | |  | **13.09** |  | Сладкие блюда и десерты |  | |
|  | |  |  |  | **Тема 2. Изделия из теста (1ч)** |  | |
| **3** | |  | **20.09** |  | Виды теста. Изделия из теста | Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных | |
| **Раздел II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема 1. Элементы материаловедения (1 ч)** | |  |
| **4** | |  | **27.09** |  | Химические волокна. Ткани на основе химических волокон | | Изучение свойств тканей из искусственных волокон |
|  | |  |  |  | **Тема 2. Элементы машиноведения (1 ч)** | |  |
| **5** | |  | **04.10** |  | Образование челночного стежка. Правила ТБ.Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий | | Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины |
|  | |  |  |  | **Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (2ч)** | |  |
| **6** | |  | **11.10** |  | Снятие и запись мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | | Снятие мерок и запись результатов измерений |
| **7** | |  | **18.10** |  | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 | |  |
|  | |  |  |  | **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)** | |  |
| **8** | |  | **25.10** |  | Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Правила ТБ. Раскрой деталей платья | | Подготовка ткани к раскрою и выкройки к раскрою |
| **9** | |  | **08.11** |  | Обработка плечевых швов и среднего шва спинки | |  |
| **10** | |  | **15.11** |  | Изготовление подкройной обтачки горловины | | Выкраивание подкройной обтачки, проклеивание флизелином и обработка срезов |
| **11** | |  | **22.11** |  | Обработка горловины подкройной обтачкой | | Обработка горловины подкройной обтачкой |
| **12** | |  | **29.11** |  | Обработка низа рукавов | | Обработка низа рукавов швом в подгибку с открытым или закрытым срезом |
| **13** | |  | **06.12** |  | Обработка боковых швов платья | | Обработка боковых швов стачным швом взаутюжку |
| **14** | |  | **13.12** |  | Обработка кармана и соединение его с изделием | | Изготовление кармана, подготовка и соединение его с платьем |
| **15** | |  | **20.12** |  | Обработка кармана и соединение его с изделием | | Изготовление кармана, подготовка и соединение его с платьем |
| **16** | |  | **27.12** |  | Соединение оборки с платьем | | Соединение оборки с платьем притачным швом взаутюжку |
| **17** | |  | **10.01** |  | Окончательная обработка изделия, ВТО и отделка | | Отделка и влажно-тепловая обработка изделия |
|  | |  |  |  | **Тема 6. Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)** | |  |
| **18** | |  | **17.01** |  | Вязание крючком. Инструменты и материалы. Правила ТБ | | Заготовка старинных и современных узоров и орнаментов. |
| **19** | |  | **24.01** |  | Начало вязания. Вывязывание воздушных петель | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **20** | |  | **31.01** |  | Вязание полустолбика и столбика без накида | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **21** | |  | **07.02** |  | Вязание столбика с накидом | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **22** | |  | **14.02** |  | Вязание по кругу | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **23** | |  | **21.02** |  | Вязание квадратного полотна | | Изготовление образцов вязания крючком |
| **24** | |  | **28.02** |  | Макраме. Правила ТБ | | Изготовление образцов в технике макраме |
| **25** | |  | **14.03** |  | Способы плетения. Основные техники плетения | | Изготовление образцов в технике макраме |
| **Раздел III. Технология ведения дома (1ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема. Эстетика и экология жилища (1ч)** | |  |
| **26** | |  | **28.03** |  | История интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий и декоративных комнатных растений | | Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей |
| **Раздел IV. Электротехнические работы (1ч)** | | | | | | | |
|  | |  |  |  | **Тема. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2ч)** | |  |
| **27** | |  | **04.04** |  | Электроосветительные и электронагревательные приборы | | Подбор бытовых приборов по их мощности |
| **Раздел V. Творческие проекты (7ч)** | | | | | | | |
| **28** |  | | **11.04** |  | Основные этапы творческого проектирования. | |  |
| **29** |  | | **18.04** |  | Выполнение поискового этапа проекта | | Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта |
| **30** |  | | **16.05** |  | Выполнение конструкторского этапа проекта | | Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы |
| **31** |  | | **23.05** |  | Выполнение технологического этапа проекта. Правила ТБ | | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **32** |  | |  |  | Выполнение технологического этапа проекта | | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **33** |  | |  |  | Защита проекта | | Защита проектируемого изделия |
| **34** |  | |  |  | Защита проекта | | Защита проектируемого изделия |

**Календарно – тематическое планирование**

**для 8 классов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | | | **Дата** | | | | | **Тема урока** | | | **Виды практической деятельности** | | |
| **план** | **факт** | | **план** | | **факт** | | |
| **Раздел 1. Кулинария (4 ч)** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | | | **1. Технология приготовления пищи. Блюда из птицы (2 ч)** | | | | | |
| **1-2** |  | | **06.09**  **13.09** | |  | | | Блюда из птицы. Правила ТБ | | |  | | |
|  |  | |  | |  | | | **2. Сервировка стола к обеду. Заготовка продуктов (2 ч)** | | | | | |
| **3** |  | | **20.09** | |  | | | Сервировка стола к обеду. | | | Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. | | |
| **4** |  | | **27.09** | |  | | | Консервирование плодов и ягод | | |  | | |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (19 ч)** | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  |  | | | **1. Конструирование и моделирование швейных изделий (3 ч)** | | | | | |
| **5** | |  | | **04.10** | |  | | | История одежды, типы, стили. Народные костюмы Крыма. | | |  | |
| **6** | |  | | **11.10** | |  | | | Снятие мерок и запись результатов измерений | | | Снятие мерок и запись результатов измерений | |
| **7** | |  | | **18.10** | |  | | | Копирование готовой выкройки брюк из журнала мод и ее коррекция на конкретную фигуру | | | Копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, ее проверка и коррекция на конкретную фигуру. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою | |
|  | |  | |  |  | | | **2. Технология изготовления швейных изделий (13 ч)** | | |  | | |
| **8** | |  | | **25.10** | |  | | | Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой брюк. Правила ТБ | | | Раскладка выкройки на ткани и раскрой | |
| **9** | |  | | **08.11** | |  | | | Обработка вытачек и складок | | | Обработка вытачек и складок. | |
| **10** | |  | | **15.11** | |  | | | Обработка карманов с отрезным бочком | | | Обработка карманов | |
| **11** | |  | | **22.11** | |  | | | Обработка карманов с отрезным бочком | | | Обработка карманов | |
| **12** | |  | | **29.11** | |  | | | Обработка боковых и шаговых швов | | | Обработка боковых и шаговых швов | |
| **13** | |  | | **06.12** | |  | | | Обработка среднего шва брюк | | | Обработка среднего шва | |
| **14-15** | |  | | **13.12**  **20.12** | |  | | | Обработка застежки «гульфик» | | | Обработка застежки | |
| **16-17** | |  | | **27.12**  **10.01** | |  | | | Изготовление притачного пояса | | | Обработка пояса | |
| **17-18** | |  | | **17.01**  **24.01** | |  | | | Соединение притачного пояса с брюками | | | Обработка верхнего среза притачным поясом | |
| **19** | |  | | **31.01** | |  | | | Обработка низа брюк. Окончательная обработка изделия, ВТО и отделка | | | Окончательная обработка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия | |
|  | |  | |  |  | | | **3. Рукоделие. Художественные ремесла. Вязание на спицах (6 ч)** | | |  | | |
| **20** | |  | | **07.02** | |  | | | История вязания. Творчество народных умельцев Крыма | | |  | |
| **21** | |  | | **14.02** | |  | | | Набор петель. Вязание лицевых и изнаночных петель Правила ТБ | | | Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор лететь. Выполнение простых петель различными способами | |
| **22** | |  | | **21.02** | |  | | | Убавление и прибавление петель | | | Убавление, прибавление и закрывание петель | |
| **23** | |  | | **28.02** | |  | | | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель | | | Вязание узоров на основе лицевых и изнаночных петель | |
| **24** | |  | | **14.03** | |  | | | Вязание простых узоров на основе лицевых и изнаночных петель | | | Вязание двумя нитками разного цвета | |
| **25** | |  | | **28.03** | |  | | | Вязание по кругу | | | Начало вязания на пяти спицах | |
| **Раздел 3. Технология ведения дома (2ч)** | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  | | | **1. Ремонт помещений (1 ч)** | | |  |
| **26** | |  | | **04.04** | | |  | | | Ремонт помещений. | | | Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам |
|  | |  | |  | | |  | | | **2. Бюджет семьи (1 ч)** | | |  |
| **27** | |  | | **11.04** | | |  | | | Бюджет семьи | | | Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета |
| **Раздел 4. Электротехнические работы (1ч)** | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | |  | | | **1. Электротехнические устройства (1 ч)** | | |  |
| **28** | |  | | **18.04** | | |  | | | Электротехнические устройства | | | Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки |
| **Раздел V. Творческие проекты (6 ч)** | | | | | | | | | | | | | |
| **29** | |  | | **16.05** | | |  | | | Основные этапы творческого проектирования. Выполнение поискового этапа проекта | | | Выбор темы проекта, обоснование выбора. Создание банка идей. Выбор оптимального варианта |
| **30** | |  | | **23.05** | | |  | | | Выполнение конструкторского этапа проекта | | | Подбор схем, чертежей, материалов, инструментов, украшения. Расчет предварительной стоимости изделия. Изготовление рекламы |
| **31** | |  | |  | | |  | | | Выполнение технологического этапа проекта. Правила ТБ | | | Выполнение технологических операций по изготовлению проектируемого изделия |
| **32** | |  | |  | | |  | | | Выполнение технологического этапа проекта | | |  |
| **33** | |  | |  | | |  | | | Работа над проектом. Расчет стоимости | | |  |
| **34** | |  | |  | | |  | | | Защита проекта | | | Защита проектируемого изделия |