

**Рабочая программа по предмету «Технология» 5-8 классы**

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

***Личностные результаты:***

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

***Метапредметные результаты:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметные результаты***

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

*В коммуникативной сфере:*

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*В физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **5 КЛАСС**

**68 ч/год**

### **1. 2. Раздел. Введение (2 час.)**

Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами.

### **2. Раздел. Растениеводство(12час)**

**Введение.** Техника безопасности при работе на пришкольном участке.

- Основы аграрной технологии (осенние работы)
- Основы аграрной технологии (весенние работы)
- Основные направления растениеводства: 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 и рассадных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

### **3. Раздел. Технологии ведения дома (4 час.)**

**Тема Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Русское народное жилище

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

### **4 Раздел «Электротехника»( 2 ч.)**

**Тема . Бытовые электроприборы на кухне**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

#### **4. Раздел. Кулинария. Технология приготовления пищи (18 час.)**

##### **Тема 1. Санитария и гигиена**

*Теоретические сведения.* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

##### **Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Русская народная кухня. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

##### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

*Теоретические сведения.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Тульский самовар. Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

##### **Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

*Теоретические сведения.* Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

#### **Тема 5. Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

#### **Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

*Теоретические сведения.* Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

### **Раздел 5. «Создание изделий из текстильных материалов»**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство.

Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

*Практическая работа.* Плетение закладки.

#### **Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание. Требования к выполнению машинных работ.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

#### **Тема3. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Русский народный костюм.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ.

*Практических работ:* Изготовление выкройки и пошив прихватки

## **Раздел 6**

### **Тема 2. Рукоделие. Художественные ремесла.**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограмм стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Русская народная кукла.

*практические и практические работы.*

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, носового платка.

Изготовление русской народной куклы.

## **7. Раздел. Технологии исследовательской и опытнической деятельности(10 час.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект «Подставка под горячее»

## **6 класс**

### **Раздел 1. Осенний сельскохозяйственный труд .Растениеводство. 12 часов**

Техника безопасности на уроках технологии. Правила санитарии и безопасной работы на пришкольном участке. Основы аграрной технологии. Значение сельскохозяйственного труда. Особенности выращивания картофеля. Сроки и способы уборки картофеля. Сроки и способы уборки корнеплодов. Хранение урожая . Состав почвы. Состав почвы для закрытых теплиц. Понятия «сорт», «селекция».

Получение семян овощных культур.

### **Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» 5 часов**

#### **Тема 1. Интерьер жилого дома**

*Теоретические сведения.* Русское народное жилище. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.

Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

*Темы лабораторно-практических работ*

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

### **Тема 2. Комнатные растения в интерьере**

*Теоретические сведения.* Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник.

*Тема практической работы.*

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

## **Раздел 3. «Кулинария» Технология обработки пищевых продуктов. 16 часов**

### **Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий**

*Теоретические сведения.* Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

### **Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

*Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

### **Тема 3. Блюда из мяса**

*Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

*Темы лабораторно-практических работ*

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

### **Тема 4. Блюда из птицы**

*Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и

тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление блюда из птицы.

#### **Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)**

*Теоретические сведения.* Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

*Тема лабораторно-практической работы*

Приготовление окрошки.

#### **Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду**

*Теоретические сведения.* Русская народная кухня. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

*Темы лабораторно-практических работ.* Исследование состава обеда

#### **Тема 7.**

##### **Мучные изделия.**

Инструменты и приспособления. Сырьё для приготовления мучных изделий. Изделия из пресного теста. Песочное тесто. Сладкие блюда.

### **Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов» 13 часов**

#### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Прядение и ткачество.

*Тема лабораторно-практической работы*

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

#### **Тема 2. Швейная машина**

*Теоретические сведения.* Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов.

*Темы лабораторно-практических работ*

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

#### **Тема 3. Технология изготовления швейных изделий**

раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей

*Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия.. Технология пошива подушки. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

*Темы лабораторно-практических работ.* Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для. Отделка изделия.

### **Раздел 5. Рукоделие и художественные ремёсла 8 часов**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в



зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Бисероплетение.

*Практические работы.* Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

## **Раздел 6. «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» 5 часов**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

*Практические работы.*

Творческий проект «Карандашница»

## **Раздел 7. Растениеводство (весенний труд) 8 часов**

Овощные культуры, группы овощных культур.

Зелёные овощи, столовые корнеплоды

Подготовка почвы под посев семян.

Посев семян, уход за посевами.

Луковичные овощные растения

Цветочные растения. Выращивание рассады. Высадка рассады в грунт.

## **7 класс**

### **Раздел 1. Основы плодоводства. (Осенний период) 10 часов**

Классификация и характеристика плодовых растений. Основные плодовые культуры России.

Строение плодовых растений. Обрезка плодовых деревьев и кустарников. Закладка плодового сада. Технология хранения сельскохозяйственной продукции. Хранение корнеплодов.

Участие в уборке урожая лука и столовых корнеплодов..

Технологии хранения сельскохозяйственной продукции. Подготовка почвы под зиму.

### **Раздел 2. Технология ведения дома. 3 часа**

Интерьер жилого дома. Освещение жилого дома. Разновидности ламп: лампы накаливания, люминесцентные, светодиодные. Светильники. Разновидности светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Гигиена жилища. Генеральная уборка. Бытовые приборы в современном жилище.

### **Раздел 3. Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов. 25 часов**

#### **Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ*

Приготовление блюд из творога.

Приготовление рисовой молочной каши.

Приготовление овсяной молочной каши.

Приготовление манной каши.

**Тема 2.** Приготовление заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

**Тема 3.**

**Мучные изделия**

*Теоретические сведения.* Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бисквита.

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики.

Приготовление оладьев из дрожжевого теста.

Приготовление «колец» из песочного теста.

Приготовление кексов.

**Тема 4. Сладкие блюда**

*Теоретические сведения.* Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Запеченные яблоки .

Приготовление киселя из полуфабриката.

Приготовление фруктового желе.

Приготовление суфле.

**Тема 4. Сервировка сладкого стола**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола.

**Раздел 4 . Технология изготовления одежды. 13 часов**

Тема 1. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами. Булавками, утюгом.

Дублирование деталей пояса клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах.

Основные машинные операции. Классификация машинных швов. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молния и разрезом. Притачивание застёжки молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки основной, встречной и бантовой складки. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачки. Боковых срезов поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажная тепловая обработка изделия.

Тема 2 « Творческий проект»

Работа над проектом.

**Раздел 5 . Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком.**

Техника безопасности при работе с крючком и спицами.

Вязание крючком и спицами . творческий проект. « Учимся вязать».

Вязание крючком. Основные виды петель. Краткие сведения и- истории старинного рукоделия- вязания.. вязанные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида пряжи. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель в изделии. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Практическая работа « Вязание полотна».

Вязание по кругу.

Вязание спицами . Основные приёмы вязания

Практическая работа « Вязание по кругу»

Вязание спицами. Виды петель. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные , лицевые и изнаночные. Вязание цветных узоров.

Выполнение проекты «Выполнение проекта»

## **Раздел 6. Весенний сельскохозяйственный труд.**

Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Размножение плодовых и ягодных растений. Прививки плодовых культур. Размножение ягодных кустарников черенками. Плодовый питомник. Подготовка почвы под посев корнеплодов. Посев корнеплодов. Подготовка почвы под посадку картофеля. Посадка картофеля.

## **8 класс**

### **Раздел «Семейная экономика»**

#### **Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества**

*Теоретические сведения.* Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет затрат.

#### **Тема 2. Информация о товарах**

*Теоретические сведения.* Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

*Темы лабораторно-практических работ:* Разработка этикетки.

#### **Тема 3. Бюджет семьи**

*Теоретические сведения.* Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

*Темы лабораторно-практических работ:* Список расходов моей семьи.

#### **Тема 4. Расходы на питание**

*Теоретические сведения.* Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учет потребления продуктов питания.

#### **Тема 5. Сбережения. Личный бюджет**

*Теоретические сведения.* Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

*Темы лабораторно-практических работ:* Учетная книга школьника.

### **Тема 6. Предпринимательство в семье**

*Теоретические сведения.* Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

*Темы лабораторно-практических работ:* Бизнес-план.

### **Тема 7. Экономика приусадебного участка**

*Теоретические сведения.* Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

*Темы лабораторно-практических работ:* Расчет площади приусадебного участка.

## **Раздел «Технологии художественной обработки материалов»**

### **Тема 1. Художественные ремесла**

*Теоретические сведения.* Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивание натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

## **Раздел «Технологии ведения дома»**

### **Тема 1. Инженерные коммуникации в доме**

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

### **Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт**

*Теоретические сведения.* Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

*Темы лабораторно-практических работ:* Диагностика и ремонт водопроводного крана

### **Тема 3. Современный ручной электроинструмент**

*Теоретические сведения.* Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение ручного электроинструмента.

## **Раздел «Электротехника»**

### **Тема 1. Электротехнические работы**

*Теоретические сведения.* Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей.

## **Тема 2. Электротехнические устройства**

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изучение домашнего электросчетчика в работе.

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

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

*Практические работы:* Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

### **Формируемые универсальные учебные действия.**

#### **Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

#### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник получит возможность научиться:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.  
*Выпускник получит возможность научиться:*
- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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

*Выпускник научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

### **Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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 мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

*Выпускник научится:* планировать варианты личной профессиональной карьеры 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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.

### Календарно-тематическое планирование.

5 класс (68 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Кол- во Часов
1	<b>1. <u>Введение. Техника безопасности при работе на пришкольном участке</u></b>	<b><u>1 ч</u></b>
2-3 4-5 6-7 8-9 10-11	<p><b>2. <u>Растениеводство</u></b> осенние работы.                      Основные направления растениеводства. .                      Сбор семян с цветочных культур. 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.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>№1 Наблюдение за растениями.                      №2 Уборка растительных остатков с делянки.                      №3 Осенняя обработка почвы.                      №4Посев семян календулы                      №5 Уборка картофеля.                      №6 Уборка корнеплодов.                      №7Сбор семян цветочных растений.</p>	<b><u>10ч</u></b>
12-13	<b>3. <u>Технология опытнической и исследовательской деятельности</u></b> Этапы проекта.	<b><u>2 ч</u></b>
14-15 16-17 18-19	<b>4. <u>Технология домашнего хозяйства.</u></b> Русское народное жилище Интерьер и планировка кухни столовой. Мини- проект «Планировка кухни»	<b><u>6 ч.</u></b>

20-21		
22	<b>5. <u>Электротехника</u></b> Бытовые электроприборы на кухне. <b><u>Техника безопасности при работе с электроприборами.</u></b>	<b><u>2 ч.</u></b>
23 24-25 26-27 28-29 30-31 32-33 34 35 36 37 38-39 40	<b>6. <u>Кулинария</u></b> Санитария и гигиена. Здоровое питание. Русская народная кухня. Лабораторно –практическая работа. Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа «приготовление бутербродов». « Приготовление чая» Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа « Приготовление фруктового салата» Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. . Сервировка стола. Этикет. Складывание салфеток Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа « Приготовление молочной каши» Практическая работа « Приготовление творожников» Изделия из жидкого теста. Практическая работа « Приготовление дрожжевого теста для оладьев.» Виды теста и выпечки. Практическая работа « Приготовление песочного теста» Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	<b><u>18 ч.</u></b>
41 42 43-44 45-46 47 48 49-50	<b>7. <u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></b> <b><u>Тема1. Свойства текстильных материалов</u></b> Текстильные материалы и их свойства Прядение и ткачество. Плетение закладки. <b><u>Тема 2 Ручные работы.</u></b> Швейные ручные работы. <b><u>Тема 3. «Швейная машина»</u></b> Швейная машина Машинные швы. <b><u>Тема 4. Технология изготовления швейных изделий</u></b> Изготовление выкройки и пошив прихватки.	<b><u>12 ч.</u></b> <u>4</u> 1 1 2 <u>2</u> 2 <u>2</u> 1 1 <u>4</u> 3 1
51 52 53-54 55-56	<b>8. <u>Рукоделие . Художественные ремесла.</u></b> Декоративно-прикладное искусство. Народные ремесла (русское кружево) История вышивки. Вышивка простейшими швами. Русская народная кукла.	<b><u>8 ч.</u></b> 1 1 2 4



	<b><u>Растениеводство .</u></b>	<b><u>8 ч</u></b>
57-58	<i>Основные теоретические сведения.</i> Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.	2
59-60		2
		2
61-62	Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.	
63-64	<i>Практические работы.</i>  №1 Весенняя обработка почвы .  №2 Определение всхожести семян.  №3. Посев овощных культур.  №4 Полив , прополка, рыхление почвы .  №5 Мульчирование посевов, прополка.  №6 Рыхление, полив, подкормка цветочных растений.  <i>Варианты объектов труда.</i>  Редис, горох, фасоль, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция.	
65-66		
67-68		
ИТОГО		<b><u>68 часов</u></b>
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

### Календарно-тематическое планирование.

6 класс (68 часов)

№ п/п	Разделы и темы	Кол-во часов
1	<b>1. <u>Введение.</u></b>	<b><u>1 ч</u></b>
2-3	<b>2. <u>Растениеводство.</u></b> Осенние работы. Понятия «сорт», «селекция» Получение семян овощных культур. Сроки и способы уборки урожая. (Картофель, морковь, свёкла) Хранение урожая. Состав почвы. Обработка почвы вручную.	<b><u>12 ч</u></b>
4-5		
6-7		
8-9		
10-11-12		

13 14 15 16-17	<b>3. <u>Технология домашнего хозяйства.</u></b> Русское народное жилище. Интерьер жилого дома Комнатные растения в интерьере. Мини- проект «Растение в интерьере жилого дома»	<b><u>5 ч</u></b> 1 1 1 2
18-19 20-21 22-13 24-25 26-27 28-29 30-31 32-33	<b>4. <u>Кулинария</u></b> Русская народная кухня. Русская печь. Блюда из круп и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса и птицы. Первые блюда. Сервировка стола. Изделия из песочного теста Изделия из дрожжевого теста	<b><u>16 ч</u></b>
34 35 36-37  38-39  40 -41-42  43 -44-45-46	<b>5. <u>Создание изделий из текстильных материалов.</u></b> <b><u>Свойства текстильных материалов</u></b> Текстильные материалы из химических волокон и их свойства Прядение и ткачество. Макраме. Плетение основных узлов. <b><u>Тема 2 Ручные работы.</u></b> Швейные ручные работы. Пришивание пуговиц. <b><u>Тема 3. «Швейная машина»</u></b> Швейная машина Соединительные машинные швы. <b><u>Тема 4. Технология изготовления швейных изделий</u></b> Русский народный костюм. Проект «Диванная подушка». <b><i>Проверочная работа за 1 полугодие</i></b>	<b><u>13 ч</u></b> <b><u>4</u></b> 1 1 2 <b><u>2</u></b> 2 <b><u>2</u></b> 1 1 <b><u>5</u></b> 1 4 1
47-48 49-50 51-52 53-54 55-56	<b>6. <u>Рукоделие . Художественные ремесла.</u></b> Декоративно-прикладное искусство. Народные ремесла. Основы вязания крючком. Вязание полотна. Вязание спицами	<b><u>8 ч</u></b> 1 1 2 2 2
57 58 59 60-61	<b>7. <u>Технология опытнической и исследовательской деятельности</u></b> Проект « Карандашница ». Краткая формулировка задачи Выработка первоначальных идей. Проработка одной идеи. Дизайн-анализ. Дизайн-спецификация. Изготовление изделия. Самооценка.	<b><u>5 ч</u></b> 1 1 2 2

	<b>8. <u>Растениеводство</u> . Весенние работы.</b>	<b>8 ч</b>
62	Понятие «семеноводство», «полевой опыт»	2
63	Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Посадка цветочных культур.	2
64	Овощные культуры, группы овощных культур. Зелёные овощи, столовые корнеплоды	2
65	Подготовка почвы под посев семян.	
66	Посев семян, уход за посевами.	
67	Луковичные овощные растения	
68	Цветочные растения .Выращивание рассады. Высадка рассады в грунт.	
	<b>Итого</b>	<b>68 ч</b>

**Календарно- тематическое планирование  
7 класс на (68 ч.)**

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы и темы</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	<b><u>Введение. Техника безопасности на уроках технологии.</u></b>	<b><u>1 ч</u></b>
2-3	<b>1. <u>Основы плодоводства.</u></b> Осенние работы Правила санитарии и безопасности.	<b><u>9 ч</u></b> 2
3	Основы аграрной технологии. Осенние работы.	2
4	Обрезка плодовых деревьев и кустарников	
5	Основные направления растениеводства. Плодоводство. Значение плодоводства.	
6-7	Характеристика важнейших плодовых растений. Посадка плодовых растений. Размножение плодовых и ягодных растений.	
8	Уход за штамбами плодовых растений.	
9-10	Ягодные кустарники. Краткая характеристика.. Обрезка ягодных кустарников. Заготовка черенков, удобрение, обработка почвы.	
	В	
11	<b>2. <u>Технология домашнего хозяйства.</u></b>	<b><u>3 часа</u></b>
12	Интерьер жилого дома.	
13	Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.	
14	<b>3. <u>Кулинария</u></b>	<b><u>25 ч</u></b>
15	Русская народная кухня	
16	Блюда из молока и молочных продуктов. Приготовление блюд из творога.	
17	Приготовление рисовой молочной каши.	
18	Приготовление овсяной молочной каши.	
19	Приготовление манной каши.	
20	Технология приготовления мучных изделий.	
21	Приготовление бисквита.	
22	Приготовление бисквитного торта	

23	Приготовление изделий из пресного теста: блинчики.	
24	Приготовление блинчиков с начинкой.	
25	Приготовление оладьев из дрожжевого теста.	
26	Технология приготовления песочного теста	
27	Приготовление «колец» из песочного теста	
28	Приготовление пирожных «корзиночка».	
29	Приготовление кексов.	
30	Запеченные яблоки.	
31	Приготовление киселя из полуфабриката.	
32	Приготовление фруктового желе.	
33	Приготовление суфле	
34-35	Оформление сладкого стола	
36		
37		
38		
	<b>4. Технология изготовления одежды. 13 часов</b>	<b><u>13 ч</u></b>
	Тема 1.	1
39	Выкраивание бейки.	1
40	Дублирование деталей пояса клеевой прокладкой	2
41	. Основные операции при ручных работах.	4
42	Основные машинные операции. Классификация машинных швов.	
43	Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молния и разрезом.	
44	Притачивание застёжки молнии вручную и на швейной машине.	
45	Технология обработки основной , встречной и бантовой складки.	
46	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	
48	Устранение дефектов после примерки.	
49	Обработки поясного изделия после примерки.	
50	Обработки вытачки, боковых срезов поясного изделия прямым притачным поясом.	
	Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе.	
	Обработка нижнего среза изделия.	
51	Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажная	
52	тепловая обработка изделия	
	<b>5. Декоративно-прикладное творчество.</b>	<b><u>9 ч</u></b>
53	Инструменты и материалы для вязания крючком.	1
54-55	Основные виды петель. Вязание полотна.	2
56	Вязание по кругу.	1
57-58	Вязание спицами. Основные виды петель.	
59-60	Условные обозначения петель на схемах.	2
	Вязание по схеме.	2
	<b>6. Растениеводство</b> Весенние работы	<b><u>8 ч</u></b>
61	Уход за садом. Ягодные культуры: посадка и уход. Размножение	
62	плодовых и ягодных растений.	
63	Прививки плодовых культур. Размножение ягодных кустарников	
64	черенками. Плодовый питомник.	
65	Подготовка почвы под посев корнеплодов. Посев корнеплодов.	

66	Подготовка почвы под посадку картофеля. Посадка картофеля. <u>Уход за посадками</u> <u>Уход за посадками</u>	
67		
68		
	<b>Итого</b>	<b>68 ч</b>

**Календарно-тематическое планирование  
8 класс**

№	Разделы и темы	Кол-во часов
1.	Роль семьи в обществе. Потребности семьи	1
2.	Потребительская корзина. Лабораторно-практическая работа «Расчёт затрат семьи»	1 ч
3.	Бюджет семьи .Информация о товарах.	1 ч.
4.	Потребительское качество товаров. Защита прав потребителей.	1 ч.
5.	Лабораторно- практическая работа « Разработка этикетки»	1 ч.
6.	Источник семейных доходов. Доходы и расходы семьи.	1 ч.
7.	Пища. Рациональное питание.	1 ч.
8.	Планирование расходов на питание. Лабораторно-практическая работа « Учёт потребления продуктов питания»	1 ч.
9.	Варианты ведения расчётной книги.	1 ч.
10.	Предпринимательство в семье. Технология ведения бизнеса. Понятие семейного бюджета.	1 ч.
11.	Сбережения . Личный бюджет. Лабораторно-практическая работа « Список расходов моей семьи»	1 ч.
12.	Выбор объекта услуги для предпринимательской деятельности. Лабораторно-практическая работа «Бизнес план»	1 ч.
13.	Экономика приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай культур.	1 ч.
14.	Понятие о себестоимости. Лабораторно-практическая работа «Расчёт площади приусадебного участка»	1 ч.
15.	Художественные ремёсла. Техника безопасности при работе .	1 ч.
16.	Техника вышивания. Виды швов и стежков. Материалы и инструменты.	1 ч.
17.	Техника вышивания двухсторонней глади.	1 ч.
18.	Особенности вышивания натюрморта.	1 ч.
19.	Вышивка атласной гладью. Техники.	1 ч.
20.	Техника вышивки атласной гладью.	1 ч.
21.	Технология ведения дома. Инженерные коммуникации в доме.	1 ч.
22.	Современные системы фильтрации воды. Система безопасного жилища.	1 ч.
23	Водопровод и канализация. Система водопровода и канализации в доме. Мусоропроводы.	1 ч.

24.	Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Лабораторно-практическая работа «Диагностика ремонт водопроводного крана»	1 ч.
25.	Современные и ручные инструменты.	1 ч.
26.	Назначение электродрели, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины и др. Лабораторно-практическая работа «Изучение ручного электроинструмента»	1 ч.
27.	Электротехника. Техника безопасности. Понятие об электрическом токе. Напряжении. Сила тока.	1 ч.
28.	Виды источника тока и приёмников электрической энергии. Понятие об электрической цепи.	1 ч.
29.	Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности. Последовательность операций при монтаже.	1 ч.
30.	Электронагревательные элементы закрытого и открытого типа.	1 ч.
31.	Технология творческой и опытнической деятельности. Исследовательская и созидательная деятельность.	1 ч.
32.	Проектирование как средство профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей.	1 ч.
33.	Реализация проекта. Обоснование темы проекта, выбор варианта.	1 ч.
34.	Выполнение проекта «Семейный бюджет», «Бизнес – план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».	1 ч.
	Итого	34 часа

### Лабораторно-практические работы

1. (2 урок)	Лабораторно-практическая работа «Расчёт затрат семьи»	1 ч.
2. (5 урок)	Лабораторно-практическая работа «Разработка этикетки»	1 ч.
3. (урок)	Лабораторно-практическая работа «Учёт потребления продуктов питания»	1 ч.
4. (11 урок)	Лабораторно-практическая работа «Список расходов моей семьи»	1 ч.
5. (12 урок)	Лабораторно-практическая работа «Бизнес план»	1 ч.
6. (14 урок)	Лабораторно-практическая работа «Расчёт площади приусадебного участка»	1 ч.
7. (24 урок)	Лабораторно-практическая работа «Диагностика ремонт водопроводного крана»	1 ч.
8. (26 урок)	Лабораторно-практическая работа «Изучение ручного электроинструмента»	1 ч.
	итого	8 часов