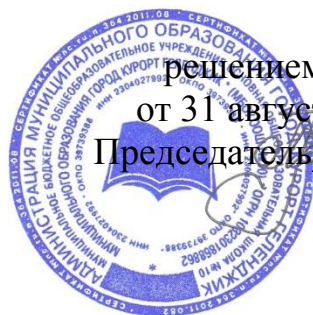


город-курорт Геленджик
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 10
муниципального образования город-курорт Геленджик



УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 31 августа 2015 года протокол №1
Председатель Лиморова Т.В. Лиморова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По **Технологии**

Уровень образования (класс) **основное общее образование 6-8 классы**

(начальное общее, основное общее образование с указанием классов)

Количество часов **170**

Учитель **Черепова Ирина Владимировна**

Программа разработана на основе
_авторской программы основного общего образования по направлению
«Технология. Обслуживающий труд.», авторы: Хохлова М.В., Самородский
П.С., Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: «Вентана-Граф, 2010
(указать программу/программы, издательство, год издания)

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» 2007г.

- Авторской общеобразовательной программы под редакцией В.Д.Симоненко по направлению. «Технология. Обслуживающий труд» (М., 2010г.)

- Учебного плана БМОУ ООШ «№10 на 2015-2016 учебный год.

Школьное образование в современных условиях призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Главной целью современного школьного образования является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель обучения технологии:**

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

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

На основании требований государственного образовательного стандарта предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

овладение способами деятельности:

-умение действовать автономно: защищать свои права, интереса проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

способность работать с разными видами информации, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

-умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;

-освоение компетенций – коммуникативной, ценностно – смысловой, культурно – эстетической, социально – трудовой, личностно – саморазвивающей.

2.Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- история развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Обучение и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков обучающихся, обобщённых способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности обучающихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает всё более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам.

Обучающиеся должны уметь развёрнуто обосновать суждения, давать определения, приводить доказательства (в том числе от противного), объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах, владеть основными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия, полемика), следовать этическим нормам и правилам ведения диалога, диспута. Предполагается использование обучающимися мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности.

Школьное образование по технологии ориентировано на воспитание школьника – гражданина и патриота России, развитие духовно – нравственного мира обучающегося, его национального самосознания. В процессе обучения должно быть выработано умение сформулировать свои

мировоззренческие взгляды, бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на этой основе – воспитание гражданственности и патриотизма. Рабочая программа по технологии в 6-8 классах составлена на основе Примерной программы по технологии под редакцией В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» (М.: Просвещение, 2006)

3. Место предмета «Технологии» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологии, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 170 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 6 и 7 классах – 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах – 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

4. Содержание программы

6 класс

1. Вводный урок

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования при работе.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.1. Швейные материалы(4 ч)

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения, первичная обработка. Виды шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения волокнистого состава тканей из натуральных волокон. Виды ткацких переплетений. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Механические, гигиенические и технологические свойства тканей из волокон животного происхождения. Прокладочные материалы. Способы их соединения с тканью. Понятие «фурнитура». Виды фурнитуры. Выбор материалов для изготовления юбки с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

2.2. Бытовая швейная машина(2 ч)

Регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Причины возникновения и способы устранения дефектов машинной строчки. Устройство и установка машинной иглы. Правила подбора машинной иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной.

2.3. Конструирование и моделирование (4 ч)

Понятия «одежда», «проектирование», «конструирование». Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде. Ассортимент женской одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа юбки. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежей конической, клинковой и прямой юбок. Способы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

2.4. Раскройные работы (2 ч)

Способы раскладки выкройки юбки на ткани в зависимости от модели, ширины ткани и направленности рисунка. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

2.5. Технология швейных работ (8 ч)

Технология выполнения машинных операций: притачивание деталей; застрачивание шва, складок, вытачек; настрачивание шва; подшивание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: сутюживание деталей, отпаривание швейного изделия.

Технология обработки вытачек, складок, застежки тесьмой, молнией, верхнего среза юбки притачным поясом.

Типовая последовательность изготовления юбки с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения. Расчет стоимости изделия.

2.6. Декоративно-прикладное творчество (12 ч)

История вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе. Подбор пряжи в зависимости от требований к изделию. Приемы вязания спицами. Убавление и прибавление петель.

Народная вышивка счетными швами. Современные центры народных промыслов по вышивке. Материалы и инструменты для вышивки счетными швами. Схемы для вышивки. Подготовка к вышивке. Приемы выполнения счетных швов.

Использование компьютера в вышивке. Изготовление схем для вышивки по авторскому замыслу.

Технологическая последовательность создания декоративного вязаного изделия или оформленного вышивкой.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Вязанные на синцах изделия: шарф, носки, варежки, салфетка, прихватка, подкладка под горячее. Вышитые панно, полотенце, наволочка, салфетка, скатерть.

3. Кулинария

3.1. Культура питания (1ч)

Понятия «минеральные вещества», «макроэлементы» и «микроэлементы», их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Источники основных минеральных веществ. Суточная потребность в минеральных веществах.

3.2. Технология приготовления блюд (11ч)

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых используется в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Критерии определения качества молочных продуктов. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Приготовление топленого молока. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Признаки доброкачественности рыбы и сроки хранения рыбных продуктов и консервов. Шифр на консервных банках. Краткая характеристика мяса живой, охлажденной, мороженой и соленой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Последовательность механической (первичной) обработки рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от ее размеров. Разделка соленой рыбы. Инструменты и приспособления для обработки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Правила безопасного пользования бытовыми электронагревательными приборами. Виды панировки, кляр. Способы тепловой обработки рыбы (отваривание, припускание, жарение, запекание). Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты). Кулинарное использование нерыбных продуктов моря: креветок, кальмаров, мидий и др. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение в них крупы и жидкости. Запеканки, пудинги, котлеты и биточки. Технология их приготовления. Подготовка и варка фасоли, гороха, сои, чечевицы. Способы варки макаронных изделий. Количество жидкости и время варки макаронных изделий и бобовых. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения их готовности. Подача блюд к столу.

Пищевая ценность и механическая (первичная) обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Блины с припеком. Технология выпечки. Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Подача изделий к столу.

Роль сладких блюд в питании. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Желирующее вещество — крахмал, его виды и свойства. Технология приготовления киселей и компотов. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Прохладительные напитки.

3.3 Домашние заготовки (2 ч)

Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли. Подготовка продуктов к солению, мочению.

Способы соления и мочения овощей, ягод. Условия и сроки хранения.

3.4. Творческое задание (4 ч)

Приготовление ужина

Меню ужина. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление ужина. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила приглашения и приема гостей. Освещение и оформление ужина. Прием и дарение цветов, подарков. Этика и такт во взаимоотношениях в семье.

4. Черчение и графика (2 ч)

Условно-графическое изображение формы, структуры объектов и процессов. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

5. Технологии ведения дома

5.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Химическая чистка изделий. Значение символов, встречающихся на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Уход за обувью.

Интерьер жилых помещений (2 ч)

Понятие композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома.

Понятие коллекции, коллекционирования. Виды коллекций. Домашняя библиотека. Систематизация и хранение коллекций и книг. Картины, размещение их на стенах. Декоративное оформление помещения тканями.

Значение и виды уборок помещения. Применение бытовой техники. Мытье окон и дверей. Гигиена жилища.

5.3. Санитарно-технические работы (2 ч)

Устройство и принцип действия простейшего водопроводного крана. Виды смесителей. Устройство и принцип действия смесителя для умывальника. Материалы для изготовления его деталей. Неисправности в работе смесителя и способы их устранения. Профессии, связанные с обслуживанием систем водоснабжения. Правила безопасной работы при ремонте санитарно-технического оборудования.

8. Проектирование и изготовление изделий (11 ч)

Теоретические сведения. Ассортимент женской одежды. Понятие «художественное моделирование». Зависимость модели от эстетических,

экологических требований, народных традиций. Анализ моделей из банка творческих проектов. Требования к готовому изделию.

7 класс

1. Вводное занятие (1 ч)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.1. Швейные материалы (2 ч)

Виды, свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы. Термоклеевые прокладочные материалы. Выбор материалов для изготовления плечевого изделия с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

2.2. Бытовая швейная машина (2 ч)

Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель. Пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

2.3. Конструирование и моделирование (4 ч)

Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультимедийных программ.

2.4. Раскройные работы (2 ч)

Способы раскладки выкроек плечевого изделия на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Состав деятельности по раскрою швейного изделия.

2.5. Технология швейных работ (8 ч)

Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей.

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. Придание изделию

окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

2.6. Декоративно-прикладное творчество (12 ч)

Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя и четырьмя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

3. Кулинария

Культура питания (1ч)

Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

3.2. Технология приготовления блюд (11ч)

Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Кисломолочные продукты, их пищевая ценность и значение) для организма человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление творога в домашних условиях. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи блюд к столу.

Посуда и инвентарь для приготовления теста и выпечки.

Продукты для приготовления мучных изделий. Виды пресного теста. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления пресного, бисквитного, слоеного и песочного теста.

Значение сладких блюд в питании человека. Продукты для их приготовления. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления желе, мусса, суфле.

3.3. Домашние заготовки (2 ч)

Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром.

3.4. Творческое задание (4 ч)

Приготовление сладкого стола

Меню сладкого стола. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

4. Черчение и графика (2 ч)

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Выполнение чертежных и графических работ (чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий) с использованием чертежных инструментов и приспособлений; простановка размеров деталей на чертежах и эскизах в соответствии с требованиями стандарта.

5. Технологии ведения дома

5.1. Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Расшифровка символов, встречающихся на ярлыках одежды из химических волокон.

5.2. Интерьер жилых помещений (2 ч)

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями. Разновидности комнатных растений. Комнатные растения в интерьере квартиры.

Понятие «ландшафтный дизайн». Разновидности растений для оформления приусадебного участка. Размещение растений. Уход за растениями, размножение растений.

Пересадка (перевалка) растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Ремонтно-отделочные работы (2 ч)

Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обойного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Основы технологии плиточных работ. Виды плитки и плиточного клея. Правила безопасного труда. 11 профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

8. Проектирование и изготовление изделий (13 ч)

Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

8 класс

1. Вводное занятие (1 ч)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Организация учебного процесса в текущем году. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских.

2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

2.6. Декоративно-прикладное творчество (8 ч)

Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; торжокское золотое шитье; александровская гладь. Применение и технология выполнения владимирских швов, белой, атласной и штриховой глади, двусторонней глади без настила, художественной глади, швов «узелки» и «рококо».

Понятия «натюрморт», «пейзаж». Подбор материалов для вышивания натюрморта и пейзажа. Технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

5. Технологии ведения дома

5.5. Семейная экономика (8ч)

Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.

Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки.

Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов.

Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих коде.

Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга.

Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника.

Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.

Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников.

Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей.

Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрих коду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам.

Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг.

Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание.

Составление бухгалтерской книги расходов школьника.

Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

6. Электротехнические работы (10 ч)

Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы. Приемники (потребители) электроэнергии. Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Принципиальная и монтажная схемы. Понятие «комплектующая арматура».

Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов. Организация рабочего места для электротехнических работ. Электромонтажные инструменты. Правила безопасного труда на уроках электротехнологии.

Назначение и устройство электрических проводов. Электроизоляционные материалы. Виды соединения проводов. Операции сращивания проводов. Устройство электрического паяльника. Организация рабочего места при паянии. Правила безопасной работы с электромонтажными инструментами и электропаяльником. Операции монтажа электрической цепи. Способы оконцевания проводов. Правила безопасной работы при монтаже электроцепи.

Устройство и применение электромагнитов в технике. Намотка провода электромагнита на катушку. Электромагнитное реле, его устройство. Принцип действия электрического звонка.

Виды электроосветительных приборов. История их изобретения, принцип действия. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Регулировка освещенности. Люминесцентное и неоновое освещение. Конструкция люминесцентной и неоновой ламп. Достоинства и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.

Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Принцип работы биметаллического терморегулятора. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Назначение электрических двигателей. Устройство и принцип действия коллекторного электродвигателя постоянного тока.

Развитие электроэнергетики. Возобновляемые виды топлива. Термоядерное горючее. Использование водорода. Электромобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.

Определение по параметрам электросчетчика максимально допустимой мощности квартирной электросети. Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости.

Сборка электромагнита из деталей конструктора. Исследование зависимости силы притяжения электромагнита от величины сердечника и величины магнитного поля электромагнита — от числа витков обмотки.

Изучение устройства и принципа действия электроутюга с терморегулятором. Изготовление биметаллической пластины. Сборка и испытание термореле — модели пожарной сигнализации.

Изучение устройства двигателя постоянного тока. Сборка простейшей схемы двигателя постоянного тока. Сборка установки для демонстрации принципа действия электродвигателя.

8. Проектирование и изготовление изделий (7ч)

Составляющие проектирования. Выбор темы проекта. Проектирование образцов будущего изделия. Выбор материалов по соответствующим критериям. Дизайн-спецификация и дизайн-анализ проектируемого изделия. Разработка чертежа изделия. Планирование процесса создания изделия. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбранных решений. Оценка стоимости готового изделия. Выполнение проекта. Защита проекта.

5. Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов по классам		
	бкласс	7класс	8класс
1. Вводный урок	1	1	1
2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	32	30	8
2.1. Швейные материалы	4	2	-
2.2. Бытовая швейная машина	2	2	-
2.3. Конструирование и моделирование	4	4	-
2.4. Раскройные работы	2	2	-
2.5. Технология швейных работ	8	8	-
2.6. Декоративно-прикладное творчество	12	12	8
3. Кулинария	16	16	-
3.1. Культура питания	1	1	-
3.2. Технология приготовления блюд	9	9	-

4. Черчение и графика	2	2	-
5. Технологии ведения дома	6	6	8
5.1. Уход за одеждой и обувью	2	2	-
5.2. Интерьер жилых помещений	2	2	-
5.3. Санитарно-технические работы	2	-	-
5.4. Ремонтно-отделочные работы	-	2	-
5.5 Семейная экономика	-	-	8
6. Электротехнические работы	-	-	10
6.1. Электротехнические работы	-	-	10
7. Проектирование и изготовление изделий			
Итого			

6. Описание учебно - методического и материально-технического обеспечения.

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
	1. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд.» 5-9 классы, М., «Вентана-Граф», 2010г.	1
2.	Технические средства обучения:	
	Швейные машинки	6
	Электроплита 4-хкомфорочная	1
	Электроутюг	1
	Гладильная доска	1
	Мультимедийный проектор	1
	Ноутбук	
	Интерактивная доска	
3	Оборудование класса	
	1. Ученические столы	10
	2. Школьная доска	1
	3. Шкафы для хранения учебников и пр.	2