Министерство образования Республики Башкортостан
ГБОУ Республиканская гимназия-интернат им. Г.Альмукаметова

Рассмотрено на Заседании ШМО Протокол №1 от 27.08.2018 г. Руководитель МО _____Р.З. Кидрасова	Согласовано Зам. Директора по УВР _____А.А Нигматуллина 27.08.2018г.	Утверждаю И. о директор ГБОУ РГИ им. Г.Альмукаметова _____Г.Р.Гуссамова Приказ____ОД от 28.08.2018 г.

Рабочая программа

по учебному предмету Технология
(учебному курсу, предмету, дисциплине (модулю))

для 5-8 классов, на уровень основного общего образования
(основного общего образования, среднего общего образования)

Рабочая программа по технологии составлена с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования на основе программы общеобразовательных учреждений ТЕХНОЛОГИЯ трудовое обучение для 5-11 классов автор В.Д. Симоненко. Изд. М., «Просвещение» 2016 год Ориентирована на УМК Технология 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений/ авторы: В.Д. Симоненко М.: Просвещение, 2016. – 254с.

Ориентирован на УМК Учебник «Технология» для учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений под ред. В,Д.Симоненко изд.М., «Вентана-Граф»-2016 г. 192 стр.

Составитель Кидрасова Р.З.

Уфа -2018

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение предметных результатов.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

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

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

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно логических свойств сырья, материалов и областей их приме нения;

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

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

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

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

в трудовой сфере:

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

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения

творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
в мотивационной сфере:
■ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
■ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
■ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
■ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности:
■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
в эстетической сфере:
■ овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
■ рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
■ умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
■ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со| держание рабочей одежды;
■ участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
в коммуникативной сфере:
■ практическое освоение умений, составляющих основу! коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели

коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

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

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

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

в физиолого-психологической сфере:

■ 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;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Должны знать: О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.

■ Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

■ Общие сведенья о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря.

■ Технологию приготовлению кулинарных блюд.

■ Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.

■ Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.

■ Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.

■ Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

■ Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.

■ Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.

■ Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.
■ Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявлении и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.
■ Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.

■ **Должны уметь**:
■ Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
■ Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.
■ Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.
■ Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
■ Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.
■ Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.
■ Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
■ Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
■ Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
■ Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.
■ Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.
■ Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и симметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
■ Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях

Содержание учебного предмета

<u>Содержание программы 5х классов</u>

Теоретические сведения: Знакомство с предметом «Технология» Знакомство с учебником

Лабораторно-практические и практические работы: Запись в тетради оказание первой помощи при ожогах, поражении эл. током и др.

Тема: **Что такое ТП. Этапы ТП**

Теоретические сведения: Узнают понятие Творческий проект. Познакомятся с этапами ТП, условными обозначениями Узнают понятие Творческий проект. Познакомятся с этапами ТП, условными обозначениями.

Тема: **Интерьер жилого дома. Оформление Интерьера кухни-столовой.**

Теоретические сведения: Узнают понятие «Интерьер» Знакомятся с различными видами планировки кухни-столовой. Знакомятся с понятием зонирование.

Тема: Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения: Знакомятся с различными электроприборами на кухне. Знают ТБ при работе с ними. Изучают потребности бытовых эл приборов.

Лабораторно-практические и практические работы: составление кроссворда.

Раздел «Кулинария»

Санитарно – гигиенические требования.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Овощи в питании. Блюда из овощей.

Практическая работа «Приготовление блюд из овощей.

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов..

Тема. **Блюда из яиц. Практическая работа.**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Составление меню завтрака. Разработка проекта «Завтрак для моих родителей». Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные работы:

Тема: Ручные работы. Организация рабочего места.

Терминология применяемая при выполнении ручных работ Технология

Основные теоретические сведения:

Понятие о стежке, сточке, шве. Инструменты и приспособления, для ручных работ.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Утюжильные работы

Основные теоретические сведения Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.

Практическая работа: Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Тема Проектные работы:

Тема. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.
Примерные проектные работы:
Бутерброды;
Салаты из овощей;
Вышитая салфетка;
Фартук.

Раздел Декоративно - прикладное творчество

Тема. Знакомство с видами вышивки. Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. ***Практические работы***

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки.

Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, носовой платок.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья

<u>Содержание занятий в 6х классах</u>

Базовыми разделами программы по направлению « Технологии ведения дома» являются: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Раздел «Технология ведения дома изучает понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

В разделе «Кулинария» изучается пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» изучает:

Классификация текстильных химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Раздел «Художественные ремесла»

Изучает краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания.

Лабораторно-практические и практические работы:

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность.. Варианты творческих проектов: «Растение в интерьережилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

<u>Содержание предмета «Технология» в 7 классе.</u>

Вводное занятие

*Основные теоретические сведения***.**

Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе.

*Варианты объектов труда***.**

Учебник «Технология» для 7-х классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

РАЗДЕЛ «КУЛИНАРИЯ »

Тема. «Физиология питания»

Основные теоретические сведения.

Понятие о микроорганизмах.

Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Практические работы: Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал.

Тема. Изделия из дрожжевого, песочного и бисквитного теста.

Теоретические сведения.
Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Виды теста.
Практические работы.
Приготовление и оформление песочного печенья;
Оценка качества;
Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)
Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь**,** раздаточный дидактический материал, мука, тесто.

Тема. Пельмени и вареники
Теоретические сведения Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста.
Практические работы Составление инструкционной карты блюд из пресного теста
Оценка качества.
Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

Тема. Сладкие блюда и десерт
Теоретические сведения
Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.
Экологическая оценка технологий.
Практические работы. Приготовление компота из свежих фруктов
Оценка качества.
Соблюдение правил безопасного труда при работе с электроприбором (плита)

Тема. Проект «Сладкое блюдо»
Теоретические сведения
Пищевые качества сладких блюд. Расчет калорийности блюд. Рациональное питание. *оценка технологий.*
Лабораторно – практические работы. Работа с проектом
Оценка качества.
Раздел. «Рукоделие. Художественные ремесла

Тема. Роспись по ткани Холодный, узелковый батик
Основные теоретические сведения
Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия.
Практические работы Выполнение различных видов росписи
*Варианты объектов труда***.** Холст, краски, резерв, кисти

Тема. Вышивка атласными лентами. Способы нанесения рисунка на ткань.
Основные теоретические сведения
Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий.
Практические работы. Подготовка ткани к работе, перевод рисунка на ткань.

*Варианты объектов труда***.** Канва, атласные ленты, иглы.

Тема. Вышивка атласными лентами. Панно с цветами.
Основные теоретические сведения
Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: вышивка панно растительным орнаментом
Практические работы. Вышивка изделия, оформление в раму.
*Варианты объектов труда***.** Канва, атласные ленты, иглы.

Тема. Вышивка на ткани
Основные теоретические сведения.
Инструктаж по правилам безопасных приемов труда.
Практические работы.
Вязание по кругу с прибавлением петель. Изготовление салфетки с различными видами вышивки
Варианты объектов труда.
Мулине, канва, пяльцы.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ
Тема. Натуральные волокна животного происхождения
Основные теоретические сведения С
пособы получения искусственных и синтетических волокон.
Практические работы.
Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.
Варианты объектов труда.
Образцы тканей из химических волокон.

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» по теме: «Химические волокна и ткани из них».

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ
Основные теоретические сведения.
Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Универсальные и специальные швейные машины.
Практические работы.
«Установка приспособлений»
Варианты объектов труда.
Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

РАЗДЕЛ «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ »

Тема. Конструирование и моделирование поясного изделия, с застежкой молнией

Основные теоретические сведения.
Виды женского легкой одежды и спортивной одежды. Требования к одежде *работы*. Современные направления моды в одежде.
Практические работы:
Конструирование и моделирование одежды.
Варианты объектов труда. Тетрадь, карандаш.
Изготовление швейного изделия
Тема. Технология изготовления юбки.
Основные теоретические сведения.
Эскизная разработка модели швейного изделия.
Практические работы.
Технологическая карта изготовления ночной сорочки.
Варианты объектов труда. Тетрадь
Тема. Снятие мерок для построения чертежа .
Основные теоретические сведения.
Мерки, необходимые для построения основы чертежа.
Практические работы. Снятие мерок и запись в тетрадь.
Варианты объектов труда. Сантиметровая лента, ручка, тетрадь.
Тема. Построение чертежа.
Основные теоретические сведения.
Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.
Практические работы.
Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов.
Варианты объектов труда. Бумага, линейка, карандаш.
Тема. Подготовка ткани к раскрою.
Основные теоретические сведения.
Инструктаж по правилам безопасных приемов труда.
Практические работы. Подготовка выкройки к раскрою.
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, чертеж.
Тема. Раскрой .
Основные теоретические сведения.
Инструктаж по правилам безопасных приемов труда. Организация рабочего места.
Практические работы. Раскрой .
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, чертеж.
Тема. Подготовка деталей кроя к сметыванию.
Основные теоретические сведения.
Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.
Практические работы.
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.
Тема. Обработка боковых и нижнего среза.
Основные теоретические сведения.
Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.
Практические работы. Обработка края изделия.
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.

Тема. Обработка пояса.
Основные теоретические сведения.
Технические условия и последовательность обработки изделия .
Практические работы.
Обработка верхнего изделия.
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.
Тема. Окончательная обработка изделия.
Основные теоретические сведения
Проверка качества готового изделия, ровность строчек, закрепок.
Практические работы. Обработка изделия.
Варианты объектов труда. Ткань, ножницы, нитки, иглы.
Тема. Творческий проект – что это такое?
Этапы творческого проекта.
Основные теоретические сведения.
Творческое проектирование, этапы ТП
Практические работы. Запись в тетрадь.
Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.
Тема. Реализация творческих проектов учащихся
Основные теоретические сведения.
Определение подробного перечня критериев, которым должно соответствовать изделие.
Практические работы. Запись в тетрадь.
Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.
Тема. Защита проекта
Содержание предмета «Технология» в 8 классе
Раздел: «Домашняя экономика»
Темы: Семейная экономика.
Потребности и технологии. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов.

Производственные технологии. Промышленные технологии. Технологии

Экология жилья. Технологии содержания жилья. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Технологическая карта. Способы представления технической и технологической информации. Технические условия. Эскизы и чертежи. Алгоритм. Инструкция.

Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей

Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Конструкции. Моделирование. Функции моделей. Особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Бюджет проекта.
Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.

Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии. Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.

Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии ведения дома», «Технологии обработки конструкционных материалов».

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет;

применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект, состоящий из четырёх мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

Формы организации на уроках: На уроках применяются 3 основные Формы организации работы учащихся: 1. Фронтальная; 2. Бригадно-звеньевая; 3. Индивидуальная.

во-первых она способствует усвоению Знаний, формирования Умений и Навыков;

- во вторых, позволяет создать более полное отчетливое представление об организации труда на современных предприятиях.

Учебно–тематическое планирование курса

Разделы и темы программы	**Количество часов по классам**			
	5	**6**	**7**	**8**
Технологии домашнего хозяйства (11 ч)	4	2	2	-
			-	-
1. Интерьер жилого дома	2	2	-	--
2. Комнатные растения в интерьере	-	2	2	--
3. Освещение жилого помещения.	--		2	-
Предметы искусства и коллекции в интерьере	--	--	--	-
4. Гигиена жилища	--	--	2	-
5. Экология жилища		--	--	-
6. Бытовые эл приборы на кухне	2	--		

Создание изделий из текстильных материалов (ч) 1. Свойства текстильных материалов 2. Конструирование швейных изделий 3. Моделирование одежды 4. Швейная машина 5. Технология изготовления швейных изделий 6. Художественные ремёсла 7. ВТО	**32** **8** **4** **2** **4** **10** **4** **4**	**28** **4** **4** **2** **2** **10** **10** **2**	**27** **4** **4** **2** **2** **7** **8**	-- -- -- -- -- -- -

Кулинария (25 ч) **1.** Санитария и гигиена на кухне 2. Здоровое питание 3. Бутерброды и горячие напитки 4. Блюда из овощей и фруктов 5. Блюда из яиц 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 7. Блюда из круп и макаронных изделий 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря 9. Блюда из мяса и птицы 10. Первые блюда 11. Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола 12. Блюда из молока и молочных продуктов 13. Мучные изделия 14. Сладкие блюда	**14** **2** **2** **2** **2** **2** **2** **2** **-** **--** **--** **--** == == -- --	**10** -- -- -- -- -- -- **2** **2** **2** **2** -- -- -- --	**14** **2** **2** -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- **2** **2** **2** **2**	-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --
Семейная экономика				**10**
Современное производство и профессиональное самоопределение (10-ч) 1. Сферы производства и разделение труда 2. Профессиональное образование 3. Трудовой ресурс, рынок труда	**—**	**—**	**—**	**2** **2** **2** **2** **2**
Технологии творческой и опытнической деятельности (45 ч) Исследовательская и созидательная деятельность	**6**	**16** **16**	**50**	**10**
Всего: 240 ч, 5 ч — повторение	**70**	**70**	**70**	**35(35)**