

Рабочая программа
по технологии
(предметная область «*Технология*»)
базовый уровень
6 – 8 класс

Составлена МО учителей технологии,
музыки, ИЗО

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология», направление «Технологии ведения дома» для учащихся 5 - 8 классов составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учётом примерной программы по предмету «Технология» 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2013.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника (учебно-методического комплекта): Технология. Технологии ведения дома 5, 6, 7 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф. Технология. 8 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией В.Д. Симоненко, А.А.Электров, Б.А.Гончаров, О.П.Очинин, Е.В.Елисеева, А.Н.Богатырёв – М.: Вентана – Граф.

Программа 5, 6, 7 класс рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

Программа 8 класс рассчитана на 34 часа (1 часа в неделю).

1. Результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

- 9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Современные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
- готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление, ТРИЗ и др.;
- планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
- применять базовые принципы управления проектами;
- следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы

организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,

- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,

- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

- модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),

- разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,

- разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;

Выпускник получит возможность научиться:

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*

- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*

- характеризовать группы предприятий региона проживания;
- получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;
- использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);
- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

Предметные результаты:

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта.

Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
- разъясняет содержание понятий «чертеж», «форма», «макет», «прототип», «3D-модель», «программа» и адекватно использует эти понятия;
- характеризует содержание понятия «потребность» (с точки зрения потребителя) и адекватно использует эти понятия;
- может охарактеризовать два-три метода поиска и верификации информации в соответствии с задачами собственной деятельности;
- применяет безопасные приемы первичной и тепловой обработки продуктов питания.

Предметные результаты:

- читает элементарные чертежи;
- выполняет элементарные чертежи, векторные и растровые изображения, в том числе с использованием графических редакторов;
- анализирует формообразование промышленных изделий;
- применяет навыки формообразования, использования объемов в дизайне (макетирование из подручных материалов);
- характеризует основные методы/способы/приемы изготовления объемных деталей из различных материалов, в том числе с применением технологического оборудования;
- получил и проанализировал собственный опыт применения различных методов изготовления объемных деталей;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации/проектированию процесса изготовления материального продукта;
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов;
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для ручной обработки конструкционных материалов;
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов с использованием ручного и электрифицированного инструмента.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может назвать инструменты выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- может охарактеризовать методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем;
- умеет разделять технологический процесс на последовательность действий;
- получил опыт выделения задач из поставленной цели по разработке продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки, моделирования и изготовления оригинальных конструкций (материального продукта) по готовому заданию, включая поиск вариантов (альтернативные решения), отбор решений, проектирование и конструирование с учетом заданных свойств.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;
- разъясняет содержание понятий «оборудование», «машина», «сборка», «модель», «моделирование», «слой» и адекватно использует эти понятия;
- следует технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;
- выполняет элементарные операции бытового ремонта методом замены деталей;
- характеризует пищевую ценность пищевых продуктов;
- может назвать специфичные виды обработки различных видов пищевых продуктов (овощи, мясо, рыба и др.);
- может охарактеризовать основы рационального питания.

Предметные результаты:

- выполняет элементарные технологические расчеты;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии;
- анализирует данные и использует различные технологии их обработки посредством информационных систем;
- использует различные информационно-технические средства для визуализации и представления данных в соответствии с задачами собственной деятельности;
- характеризует свойства конструкционных материалов искусственного происхождения;
- применяет безопасные приемы выполнения основных операций;
- характеризует основные виды механической обработки конструкционных материалов;
- характеризует основные технологии производства продуктов питания;
- получает и анализирует опыт лабораторного исследования продуктов питания.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- использует методы генерации идей по модернизации/проектированию материальных продуктов или технологических систем, направленных на достижение поставленных целей;
- самостоятельно решает поставленную задачу, анализируя и подбирая материалы и средства для ее решения;
- использует инструмент выявления потребностей и исследования пользовательского опыта;
- получил и проанализировал опыт определения характеристик и разработки материального или информационного продукта, включая планирование, разработку концепции, моделирование, конструирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):

- организует рабочее место в соответствии с требованиями безопасности и правилами эксплуатации используемого оборудования и/или технологии, соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с оборудованием и/или технологией;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «технологическая операция» и адекватно использует эти понятия;

- может охарактеризовать ключевые предприятия и/или отрасли региона проживания;

- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий;

- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания.

Предметные результаты:

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- объясняет простейший технологический процесс по технологической карте, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта на собственной практике;

- описывает технологическое решение с помощью текста, эскизов, схем, чертежей;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- проводит оценку и испытание полученного продукта;

- осуществляет конструирование и/или модификацию электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;

- различает типы автоматических и автоматизированных систем;

- получил и проанализировал опыт проектирования и/или конструирования автоматизированной системы, в том числе с применением специализированных программных средств (в том числе средств автоматизированного проектирования и/или систем моделирования) и/или языков программирования, электронных компонентов, датчиков, приводов, микроконтроллеров и/или микроконтроллерных платформ и т. п.;

- объясняет назначение и принцип действия систем автономного управления;

- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности и его свойства (внешний вид, возможность обработки, экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно выбранных источников информации));

- характеризует применимость материала под имеющуюся задачу, опираясь на его свойства (внешний вид, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность;

- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии для прогрессивного развития общества;

- объясняет причины, перспективы и последствия развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере услуг;

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии пищевой промышленности (индустрии питания);

- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания; профессии, обслуживающие автоматизированные производства; приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.

Проектные компетенции (компетенции проектного управления и гибкие компетенции):

- может охарактеризовать содержание понятий «проблема», «проект», «проблемное поле»;

- получил и анализировал опыт выявления круга потребителей, их потребностей и ожиданий, формирования технического/технологического решения, планирования,

моделирования и конструирования на основе самостоятельно проведенных исследований в рамках заданной проблемной области или проблемы;

- имеет опыт подготовки презентации полученного продукта различным типам потребителей.

2. Содержание учебного предмета.

5 класс

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения.

Санитарно-гигиенические требования к лицам приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно – практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств

Тема. Физиология питания.

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно – практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к

качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно – практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения.

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно – практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения.

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

Лабораторно – практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. 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, ткач.

Лабораторно – практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно – практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения.

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. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно – практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения.

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;

изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно – прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно – практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно – практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого 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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др. Данный раздел изучается интегрированно.

3. Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Воспитательная задача
1.	Технологии домашнего хозяйства	4	Использовать в воспитании детей возможности школьного урока, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с учащимися
2.	Кулинария»	14	
3.	Создание изделий из текстильных материалов»	36	
4.	Художественные ремесла	10	
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности	4	
ИТОГО:		68	

Содержание учебного предмета. 6 класс

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Требования охраны труда, правила внутреннего распорядка, правила ТБ при работе в кабинете технологии.

Лабораторно – практические и практические работы.

Проверочные задания.

Гигиена девушки (1 час)

Теоретические сведения.

Изменения, происходящие у девочки в период полового созревания. Как устроен женский организм, как правильно подобрать гигиенические средства на время менструации. Гигиенические требования по уходу за волосами, руками, ногтями, телом. Средства ухода за волосами, руками, ногтями, телом. Типы волос. Особенности ухода за сухими, нормальными и жирными волосами. Особенности овала лица. Инструменты для ухода за волосами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Проверочные задания. Викторина.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3ч

Интерьер жилого дома. Разработка интерьера комнаты для подростка (2 ч)

Теоретические сведения.

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Знакомство с профессией дизайнер. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической

зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. 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. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.

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.

Комнатные растения в интерьере (1ч)

Теоретические сведения.

Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник, фитодизайнер.

Лабораторно – практические и практические работы.

Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 3 ч

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческая проектная деятельность, индивидуальные и коллективные творческие проекты. (3ч)

Теоретические сведения.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Лабораторно – практические и практические работы.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка».

Физиология питания (2ч)

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Планирование рационального питания. Роль белков, жиров, углеводов в обмене веществ. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Суточная потребность человека в минеральных веществах. Режим питания. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Профилактика пищевых отравлений.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Лабораторно – практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)

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. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов – обработчик рыбы и морепродуктов.

Приготовление холодных и горячих блюд. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Требования к качеству готовых блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Лабораторно – практические и практические работы.

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

Блюда из мяса и птицы (4ч)

Теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Признаки доброкачественности мяса. Способы определения доброкачественности мяса и птицы. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса и птицы. Подготовка мяса к тепловой обработке. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса и птицы. Санитарные требования при обработке мяса и птицы. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов (жиловщик, засольщик, обвальщик мяса и мясопродуктов; обработчик колбасных изделий, составитель фарша). Приготовление горячих блюд. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Лабораторно – практические и практические работы.

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.
Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения.

Значение супов в рационе питания. Приготовление горячих блюд. Кулинарная обработка различных видов продуктов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Лабораторно – практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа.

Теоретические сведения.

Сервировка стола. Приготовление обеда (2ч)

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно – практические и практические работы.

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 2 ч

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Приготовление воскресного семейного обеда» (2ч)

Теоретические сведения.

Разработка учебного проекта по разделу «Кулинария». Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Приготовление воскресного семейного обеда».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 24 ч

Текстильные материалы из химических волокон (2ч)

Теоретические сведения.

Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств, для изготовления швейных изделий. Профессия оператор на производстве химических волокон.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения.

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе

швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Устранение дефектов машинной строчки. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Технология обмётывание петли и пришивания пуговицы с помощью швейной машины. Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и при работе на швейной машине.

Лабораторно – практические и практические работы.

Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Виды машинных операций (2ч)

Теоретические сведения.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с после-дующим вывёртыванием – обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Устройство швейной машины, выполняющее зигзагообразную строчку. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Сфера применения зигзагообразной строчки при изготовлении швейных изделий. Назначение, конструкция и условное графическое обозначение обтачного шва. Выполнение машинных швов (обтачной, с рас-положением шва на сгибе, обтачной в кант). Организация рабочего места при выполнении машинных работ. Соблюдение правил безопасного труда при работе на швейной машине.

Лабораторно – практические и практические работы.

Изготовление образцов машинных работ.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения.

Поясная и плечевая одежда. Виды женского лёгкого платья и спортивной одежды. Понятие о плечевой одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Требования к одежде: эксплуатационные (удобство пользования, надёжность), гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и виды отделок для женского лёгкого платья. Зрительные иллюзии в одежде. Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Эскизная разработка модели изделия. Этапы выполнения проекта: поисковый этап.

Конструирование одежды. Определение размеров фигуры человека. Расположение конструктивных линий фигуры. Измерение параметров фигуры человека. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертёжных и графических работ от руки, с использованием чертёжных инструментов и приспособлений. Построение чертежа и технического рисунка. Профессии, связанные с выполнением чертёжных и графических работ.

Лабораторно – практические и практические работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.

Моделирование плечевой одежды (2ч)

Теоретические сведения.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Понятие о моделировании одежды. Моделирование простейших видов швейных изделий. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Моделирование кокетки.

Моделирование халата (на застёжке, с запахом). Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Профессия художник-модельер, технолог-конструктор швейного производства

Этапы выполнения проекта:

1. Поисковый этап:

3. Исследования и анализ

4. Дизайн-спецификация

5. Выработка первоначальных идей и выбор лучшей идеи.

Лабораторно – практические и практические работы.

Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Моделирование кокетки. Моделирование халата (на застёжке, с запахом).

Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Теоретические сведения.

Понятие о дублировании деталей кроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки проектного изделия в натуральную величину, в соответствии с выбранной моделью. Выбор материалов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы. Составление технологической последовательности выполнения работы по проекту. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Инструменты и приспособления для раскроя. Правила раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила подготовки ткани к раскрою. Дефекты ткани. Рациональный раскрой. Правила раскладки выкроек на ткани. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Швейные ручные работы. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Требования к выполнению ручных работ. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков, с помощью резца-колёсика, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание. Выполнение ручных швов. Технологическая последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Обработка деталей кроя. Подготовка деталей кроя к смётыванию. Правила смётывания деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Технические условия и приёмы подготовки плечевого изделия к примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки плечевого изделия и их причины. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов проектного изделия. Технология обработки срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Подготовка обтачек к обработке горловины. Технология обработки застёжки подбортом. Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой. Обработка боковых срезов. Соединение лифа с юбкой у отрезного изделия. Обработка мелких деталей швейного изделия – мягкого пояса, шлёвок обтачным швом. Способы выравнивания низа изделия. Подгонка по фигуре. Способы обработки нижнего среза. Последовательность обработки нижнего среза. Технология обработки разреза в шве. Художественное оформление и отделка изделий. Окончательная отделка изделия. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия в зависимости от волокнистого состава ткани. Критерии оценки качества изделия. Контроль и оценка готового изделия. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила безопасной работы при использовании

колющего и режущего инструмента, при работе на швейной машинке, при работе с утюгом.). Знакомство с профессиями закройщик и портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 ч

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» «Наряд для семейного обеда».

Теоретические сведения.

Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения творческого проекта:

I. Поисковый этап:

1.Обоснование возникшей проблемы

2.Постановка цели

3.Исследования и анализ

4.Дизайн-спецификация

5.Выработка первоначальных идей и выбор лучшей.

II.Технологический этап:

1. Проработка лучшей идеи.

2. План изготовления изделия.

3. Изготовление изделия и проверка его качества.

Выбор материалов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы.

Составление технологической последовательности выполнения работы по проекту.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

III. Заключительный (аналитический) этап:

1.Экономическое обоснование.

2.Экологическое обоснование.

3.Самооценка выполненной работы.

Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Алгоритм защиты проекта.

Защита проекта, анализ достоинств и недостатков варианта проекта по предложенным критериям.

Практические работы.

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

Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Наряд для семейного обеда».

Раздел «Художественные ремёсла» – 7 час

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России (1ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязаные изделия в современной моде. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов – вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента, правила ТБ при работе с утюгом).

Практические работы.

Расчёт количества петель для изделия.

Вязание крючком (3ч)

Теоретические сведения.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Начало вязания: вывязывание начальной петли, вывязывание цепочки воздушных петель.

Вывязывание полотна: вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу. Способы вязания по кругу. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. Выполнение плотного вязания по кругу: (круг, квадрат, шестиугольник).

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Практические работы.

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами (3ч)

Теоретические сведения.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Практические работы.

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 5 ч

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (5ч)

Теоретические сведения.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта:

I. Поисковый этап:

- 1.Обоснование возникшей проблемы
- 2.Постановка цели
- 3.Исследования и анализ

4. Дизайн-спецификация
5. Выработка первоначальных идей и выбор лучшей.

II. Технологический этап:

1. Проработка лучшей идеи.
2. План изготовления изделия.
3. Изготовление изделия и проверка его качества.

Выбор материалов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы. Составление технологической последовательности выполнения работы по проекту. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

III. Заключительный (аналитический) этап:

1. Экономическое обоснование.
2. Экологическое обоснование.
3. Самооценка выполненной работы.

Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Алгоритм защиты проекта.

Защита проекта, анализ достоинств и недостатков варианта проекта по предложенным критериям.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов:

«Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Воспитательная задача
1	Вводный урок	1	Использовать в воспитании детей возможности школьного урока, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с учащимися
	Гигиена девушки	1	
2	Технологии домашнего хозяйства	6	
3	Кулинария»	16	
4	Создание изделий из текстильных материалов	33	
5	Художественные ремёсла	11	
ИТОГО:		68	

Содержание учебного курса. 7 класс

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Требования охраны труда, правила внутреннего распорядка, правила ТБ при работе в кабинете технологии.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Гигиена девушки (1 час)

Теоретические сведения.

Гигиенические требования по уходу за кожей лица. Средства ухода за кожей лица. Типы кожи. Особенности ухода за сухой и жирной кожей; уходу за кожей, поражённой угрями. Лечебные, питательные маски. Правила наложения и снятия масок. Правила пользования средствами косметики. Правила выполнения макияжа. Единство стиля, костюма, причёски, косметики в образе девушки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» – 3 часа

Интерьер жилого дома (1 ч)

Теоретические сведения.

Декоративное оформление интерьера. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Электроосветительные приборы в квартире. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере (1 ч)

Теоретические сведения.

Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Эскиз размещения светильников, картин в интерьере жилого помещения». Анализ вариантов эскизов проектов.

Гигиена жилища (1 ч)

Теоретические сведения.

Понятие об экологии жилища. Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Составление плана уборки своей комнаты».

Раздел «Электротехника» – 1 час

Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.

Теоретические сведения.

Электрические бытовые приборы для уборки помещений. Современный многофункциональный пылесос. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для создания микроклимата в помещении: поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности – 2 часа

Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект по разделам «Технологии домашнего хозяйства» и «Электротехника» «Умный дом».

Теоретические сведения.

Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение практической работы по теме проекта «Умный дом».

Раздел «Кулинария» – 8 часов

Молоко и кисломолочные продукты. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Домашние животные, молоко которых человек употребляет в пищу. Виды молока и молочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов, их значение и питательная ценность для организма человека. Условия и сроки хранения молока и кисломолочных продуктов. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления молочных супов и каш. Технология приготовления творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога и технология их приготовления. Технология приготовления сырников из творога. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Подача готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока и кисломолочных продуктов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов – лаборант по определению качества молока, технолог молочного производства.

Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения.

Мука. Первичная обработка муки. Жидкое тесто: дрожжевое и бездрожжевое. Технология приготовления теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки. Изделия из жидкого теста: блины, оладьи, блинчики, блины с припёком, блинный пирог. Технология приготовления блюд из жидкого теста. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд. Народные праздники, сопровождающиеся выпечкой блинов. Традиционные национальные (региональные) блюда. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов – повар, кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из песочного и пресного слоёного теста. (2 ч)

Теоретические сведения.

Продукты для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Дрожжевое тесто. Виды пресного теста: бисквитное, слоёное, песочное, заварное и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Способы приготовления. Технология приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электроприборы для приготовления выпечки. Рецепттура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов – кондитер, бисквитчик.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Сладости, десерты, напитки. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. (2 ч)

Теоретические сведения.

Сладкие блюда и десерты. Ассортимент сладких блюд и десертов, питательная ценность, калорийность. Сахар, виды желирующих веществ и ароматизаторов в кулинарии. Роль сахара в питании человека. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Сроки хранения готовых десертов. Роль десерта в праздничном обеде. Посуда и приспособления для приготовления сладких блюд. Требования к качеству готовых блюд. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура,

технология приготовления. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Традиционные национальные (региональные) блюда. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов – кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Составление меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 ч)

Теоретические сведения.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Праздничный этикет. Правила приглашения гостей. Как правильно дарить и принимать подарки. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Составление меню сладкого стола», «Разработка приглашения на праздник».

Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности – 2 часа

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол» (2 ч)

Теоретические сведения.

Разработка учебного проекта по разделу «Кулинария». Этапы выполнения проекта. Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы.

Выполнение практической работы по теме проекта.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» – 17 часов

+ Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности» - 15 ч

Текстильные материалы из волокон животного происхождения. Свойства текстильных материалов из волокон животного происхождения (2 ч)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Получение натуральных шерстяных и шёлковых волокон, их переработка. Производство тканей из волокон животного происхождения. Ассортимент тканей из волокон животного происхождения (шерсть, шёлк).

Характеристика свойств натуральных тканей из волокон животного происхождения:

- механические – прочность, сминаемость, драпируемость, износостойкость;
- физические – теплозащитные свойства, пылеёмкость;
- гигиенические – гигроскопичность, воздухопроницаемость;
- технологические – осыпаемость, скольжение, усадка.

Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шёлковых тканей.

Выбор тканей, с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств, для изготовления швейных изделий. Профессии, связанные с производством и обработкой текстильных материалов – прядильщик, ткач, красильщик ткани, разрисовщик ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств».

Технология ручных работ (1 ч)

Теоретические сведения.

Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Основные операции при ручных работах:

прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание: прямыми стежками, косыми стежками, крестообразными стежками. Технология выполнения стежков.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Изготовление образцов ручных швов».

Уход за швейной машиной (1 ч)

Теоретические сведения.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Лабораторно-практические и практические работы.

Проверочные задания.

Технология машинных работ. Изготовление образцов машинных швов (2 ч)

Теоретические сведения.

Швейные машинные работы. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Классификация машинных швов. Основные машинные операции: окантовывание среза бейкой с помощью лапки-окантовывателя. Назначение, конструкция и условное графическое обозначение краевых окантовочных швов. Технические условия и технология выполнения краевых окантовочных швов с открытым срезом, с закрытым срезом. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Выполнение машинных швов. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и при ручных работах и при работе на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Изготовление образцов машинных швов».

Технология машинных работ. Притачивание застёжки-молнии (2 ч)

Теоретические сведения.

Виды застёжек швейного изделия. Способы обработки застёжки-молнии. Последовательность обработки застёжки-молнии.

Притачивание потайной застёжки-молнии с помощью лапки для притачивания застёжки-молнии. Обработка застёжки-молнии в боковом шве. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и при ручных работах и при работе на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Обработка шва с застёжкой-молнией».

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Праздничный наряд» (1 ч)

Поясная и плечевая одежда. Виды поясной одежды. Требования к одежде: эксплуатационные (удобство пользования, надёжность), гигиенические и эстетические требования к одежде. Ткани и виды отделок, применяемые для изготовления юбок. Зрительные иллюзии в одежде. Форма. Силуэт, стиль, особенности фигуры и выбор фасона. Эскизная разработка модели изделия.

Этапы выполнения проекта:

Поисковый этап: обоснование возникшей проблемы, постановка цели.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по проекту.

Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия(1ч)

Теоретические сведения.

Конструирование поясной одежды. Определение размеров фигуры человека. Измерение параметров фигуры человека. Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки.

Практические работы.

Выполнение практической работы «Снятие мерок для построения чертежа юбки».

Построение чертежа конической, клиньевой, прямой юбки в масштабе 1:4 (4 ч)

Теоретические сведения.

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертёжных и графических работ от руки, с использованием чертёжных инструментов и приспособлений. Построение чертежа и технического рисунка. Профессии, связанные с выполнением чертёжных и графических работ. Технологическая последовательность построения чертежа конической, клиневой, прямой юбки в масштабе 1:4.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Построение чертежа конической клиневой, прямой юбки в масштабе 1:4».

Моделирование поясной одежды (1 ч)

Теоретические сведения.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Понятие о моделировании одежды. Приёмы моделирования поясной одежды.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Моделирование юбки с расширением книзу», «Моделирование юбки со складками», «Моделирование юбки на кокетке (круглой и фигурной)».

Профессия художник-модельер, технолог-конструктор швейного производства, художник по костюму. Творческий проект «Праздничный наряд».

Этапы выполнения проекта:

Поисковый этап: исследования и анализ, дизайн-спецификация, выработка первоначальных идей и выбор лучшей идеи.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек (1 ч)

Теоретические сведения.

Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD- диска и Интернета.

Построение чертежа выкройки проектного изделия (1 ч)

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки проектного изделия в натуральную величину, в соответствии с выбранной моделью.

Технологический этап творческого проекта: проработка лучшей идеи, план изготовления изделия, изготовление изделия и проверка его качества.

Выбор материалов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы. Составление технологической последовательности выполнения работы по проекту.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Построение чертежа выкройки проектного изделия в натуральную величину, в соответствии с выбранной моделью».

Подготовка выкройки к раскрою. Расчёт количества ткани (1 ч)

Теоретические сведения.

Подготовка выкройки к раскрою. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов (ножницы). Расчёт количества ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Подготовка выкройки к раскрою».

Подготовка текстильных материалов к раскрою (1 ч)

Теоретические сведения.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила подготовки ткани к раскрою. Дефекты ткани. Рациональный раскрой. Правила раскладки выкроек на ткани.

Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Подготовка ткани к раскрою»

Раскрой швейного изделия (1 ч)

Теоретические сведения.

Инструменты и приспособления для раскроя. Правила раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Выкраивание деталей из прокладки (пояс). Критерии качества кроя. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила безопасной работы булавками, иглами и ножницами).

Знакомство с профессиями закройщик и портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Раскрой швейного изделия».

Подготовка деталей кроя к обработке. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем (2 ч)

Теоретические сведения.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов при ручных работах (правила безопасной работы булавками, иглами, ножницами, утюгом).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Перенос линий выкройки на детали кроя», «Дублирование детали пояса клеевой прокладкой».

Технология изготовления поясного швейного изделия (1 ч)

Теоретические сведения.

Технологическая последовательность изготовления юбки. Обработка деталей кроя. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Соединение и обработка боковых срезов. Правила сметывания деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов при ручных работах (правила безопасной работы булавками, иглами и ножницами).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Скалывание и сметывание деталей кроя».

Подготовка и проведение первой примерки юбки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки (1 ч)

Теоретические сведения.

Соблюдение технологической последовательности обработки изделия. Технические условия и приёмы подготовки юбки к первой примерке. Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Проведение первой примерки. Выявление дефектов при изготовлении юбки и способы их устранения. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии на швейной машине. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по проведению примерки, выявлению дефектов и их исправлению.

Последовательность обработки вытачек и складок (2 ч)

Теоретические сведения.

Технология обработки вытачек. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Технология обработки боковых срезов юбки на швейной машинке. Проведение второй примерки. Выявление и устранение дефектов после примерки. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и

машин (правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента. Правила ТБ при работе на швейной машинке).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по обработке выта-чек, складок, боковых срезов изделия; по проведению примерки, выявлению дефектов и их исправлению.

Технология обработки пояса (2 ч)

Теоретические сведения.

Технология обработки верхнего среза поясного изделия окантовочной бейкой.

Правила раскроя. Выкраивание бейки.

Технология обработки верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента. Правила ТБ при работе на швейной машинке).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по обработке верхнего среза изделия.

Технология обработки нижнего среза изделия (1 ч)

Теоретические сведения.

Способы выравнивания низа изделия. Подгонка по фигуре. Способы обработки нижнего среза. Последовательность обработки нижнего среза. Технология обработки разреза в шве. Художественное оформление и отделка изделий. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила безопасной работы при использовании колющего и режущего инструмента. Правила ТБ при работе на швейной машинке).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по обработке нижнего среза изделия.

Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия (1 ч)

Теоретические сведения.

Окончательная отделка, чистка изделия. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия в зависимости от волокнистого состава ткани. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента, правила ТБ при работе с утюгом). Критерии оценки качества изделия. Контроль и оценка готового изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по окончательной отделке изделия, по влажно-тепловой обработке изделия.

Заключительный (аналитический) этап творческого проекта «Праздничный наряд». Защита проекта (2 ч)

Теоретические сведения.

Творческий проект «Праздничный наряд».

Заключительный (аналитический) этап: экономическое обоснование, экологическое обоснование, самооценка выполненной работы.

Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Алгоритм защиты проекта.

Защита проекта, анализ достоинств и недостатков варианта проекта по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы заключительного этапа творческого проекта. Оценка и самооценка по представленным критериям.

Раздел «Художественные ремёсла» – 10ч

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Ручная роспись тканей. (2 ч)

Теоретические сведения.

Запуск четвёртого проекта «Подарок своими руками». Краткие сведения из истории декоративно-прикладного искусства по ручной росписи тканей – батика. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов – художник росписи по ткани. Материалы и инструменты для работы в технике батик.

Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента, правила ТБ при работе с утюгом).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного и узелкового батика».

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Вышивание (2 ч)

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории вышивки, древнейшего вида декоративно-прикладного искусства. Художественная вышив-ка, способы изготовления, оформления бытовых изделий, орнаментальных мотивах и других узорах. Организация рабочего места для вышивания. Материалы, инструменты, приспособления и оборудование для ручной вышивки. Технологическая последовательность вышивания. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Ручные стежки и швы на их основе. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов – вышивальщица. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных швов».

Вышивание счётными швами (2ч)

Теоретические сведения.

Организация рабочего места для вышивания. Материалы, инструменты, приспособления и оборудование для ручной вышивки. Технологическая последовательность вышивания. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов – вышивальщица. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение образца вышивки швом крест».

Вышивание по свободному контуру (2 ч)

Теоретические сведения.

Организация рабочего места для вышивания. Материалы, инструменты, приспособления и оборудование для ручной вышивки. Технологическая последовательность вышивания. Художественная вышивка гладью, способы её выполнения. Белая гладь. Технология выполнения вышивки в технике белая гладь.

Техника владимирского шитья. Выполнение вышивки гладью в технике владимирского шитья (верхошов, накладная сетка, гладь «вприкреп»). Атласная и штриховая гладь. Элементы глади, техника выполнения. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение образцов вышивки гладью».

Швы «французский узелок» и «рококо». (1 ч)

Теоретические сведения.

Организация рабочего места для вышивания. Материалы, инструменты, приспособления и оборудование для ручной вышивки. Технологическая последовательность вышивания. Швы «узелки» и «рококо». Декоративные возможности швов «узелки» и «рококо», их использование в вышивках. Выполнение швов «узелки» и «рококо». Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение образцов вышивки».

Вышивание лентами. (1 ч)

Теоретические сведения.

Организация рабочего места для вышивания. Материалы, инструменты, приспособления и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин (правила ТБ при использовании колющего и режущего инструмента).

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы «Выполнение образцов вышивки лентами».

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 6 ч

Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». «Подарок своими руками» (4 ч)

Теоретические сведения.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремёсел), распространённых в районе проживания. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта: поисковый, технологический этап.

Выбор материалов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы. Составление технологической последовательности выполнения работы по проекту.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы по проекту.

Заключительный (аналитический) этап творческого проекта «Подарок своими руками». Защита проекта – 2 ч

Теоретические сведения.

Творческий проект «Подарок своими руками».

Заключительный (аналитический) этап: экономическое обоснование, экологическое обоснование, самооценка выполненной работы.

Оценка материальных затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Оценка качества изделия. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Алгоритм защиты проекта. Защита проекта, анализ достоинств и недостатков варианта проекта по предложенным критериям.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение практической работы заключительного этапа творческого проекта. Оценка и самооценка по представленным критериям.

Тематическое планирование

7 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Воспитательная задача
1	Вводный урок	1	Использовать в

	Гигиена девушки	1	воспитании детей возможности школьного урока, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с учащимися
2	Технологии домашнего хозяйства	3	
3	Электротехника	1	
4	Технологии творческой и опытнической деятельности	2	
5	Кулинария	12	
6	Создание изделий из текстильных материалов	31	
7	Художественные ремёсла	17	
ИТОГО:		68	

Содержание учебного курса 8 класс

Вводный урок (1 час)

Теоретические сведения.

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Творческий проект. Требования охраны труда, правила внутреннего распорядка, правила ТБ при работе в кабинете технологии. Творческий проект. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.

Практические работы.

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с учебником «Технология» для 8 класса, библиотечкой кабинета.

Раздел «Бюджет семьи» – 7ч

Теоретические сведения.

Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, её задачи.

Понятие «потребность». Виды потребностей. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи.

Понятие «бюджет семьи», «доход», «расход». Виды, источники доходов и расходов семьи. Планирование семейного бюджета.

Технология совершения покупок. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Правила покупки. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Реклама и потребитель. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Понятие «информация о товарах», «сертификация». Виды сертификатов. Понятие «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет.

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

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

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

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Исследование сертификата соответствия и штрихового кода.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» – 4 ч

Экология жилища (1ч)

Теоретические сведения.

Понятие дома как архитектурного сооружения. Материалы, используемые при строительстве. Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Приточно-вытяжная естественная вентиляция в помещении. Правила их эксплуатации. Система безопасности жилища.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтных работ.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды.

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Инженерные коммуникации в доме (2ч)

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем отопления (теплоснабжения), газоснабжения, кондиционирования и вентиляции, информационных коммуникаций энергоснабжения (электроснабжения) в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Работа счётчика расхода электроэнергии. Расход и стоимость электроэнергии за месяц.

Система безопасности жилища.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтных работ.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ.

Характеристика основных элементов систем горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтных работ.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

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

Интерьер жилых помещений и их комфортность (1ч)

Теоретические сведения. Современные стили в оформлении жилых помещений. Функции жилища. Требования к жилым помещениям. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение практической работы «Оформление интерьера жилого помещения»

Раздел «Электротехника» – 9 часов
+ «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 3 часа

Электромонтажные и сборочные технологии (3ч)

Теоретические сведения

Виды энергии. Значение энергетики для экономики страны. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Процесс превращения механической энергии в электрическую. Использование электрического тока. Электрогенераторы и другие источники энергии.

Виды источников и потребителей электрической энергии. Параметры потребителей и источника электроэнергии.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования.

Чтение простой электрической схемы.

Электротехнические устройства с элементами автоматики (2ч)

Теоретические сведения

Электроизмерительные приборы. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем. Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Изучение домашнего электросчётчика в работе.

Квартирная электропроводка, способы определения её местоположения. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. Подбор бытовых приборов и техники по их мощности. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электротехнических и электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических и электромонтажных работ.

Виды проводов. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений электрических проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга, чайника с элементами автоматики.

Электроосветительные приборы (1ч)

Теоретические сведения

Электроосветительные приборы в квартире. Технические характеристики ламп накаливания; галогенных, люминесцентных и неоновых ламп; светодиоды. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление с видами ламп. Определение энергетической эффективности используемых ламп различных типов.

Бытовые электроприборы (2ч)

Теоретические сведения

Виды бытовых электронагревательных приборов, их характеристика по мощности и рабочему напряжению. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых стиральных машин - автоматов, микроволновых печей, холодильников и стиральных машин, утюга, чайника с элементами автоматики. Цифровые

приборы. Сокращение срока их службы и поломки при скачках напряжения. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Пути экономии электрической энергии в быту.

Лабораторно-практические и практические работы

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

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека (1 ч)

Теоретические сведения

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

Исследовательская и созидательная деятельность (3ч)

Теоретические сведения

Этапы выполнения проекта

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение творческих проектов: проведение разработки проекта, оформление пояснительной записки, презентации защита проекта.

Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности».

Творческий проект «Дом будущего».

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» – 6 часов + «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 4 часа

Сферы современного производства (1 ч)

Теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Структурные подразделения производственных предприятий. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Профессиональное образование (1 ч)

Теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Пути освоения профессии и получения профессионального образования. Система профессиональной подготовки кадров. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Приоритетные направления развития техники и технологий. Поиск информации о путях получения профессионального образования. Выбор профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления и обучения.

Ситуация выбора профессии. Алгоритм выбора профессии. Классификация профессий. Профессиограмма и психограмма профессии.

Лабораторно-практические и практические работы

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства. Составление плана физической подготовки к предполагаемой профессии.

Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение (4 ч)

Теоретические сведения

Внутренний мир человека и система представлений о себе. Сущность концепции «Я». Самооценка и её роль в профессиональном самоопределении личности.

Сущность понятий профессиональный интерес и склонности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

Темперамент, черты характера. Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении и их проявления в профессиональной деятельности.

Введение понятия «познавательные процессы». Структура познавательного процесса. Язык и специфика познавательной деятельности человека. Понятия об организации.

Ощущение и восприятие, воображение, внимание, память, мышление.

Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность. Выявление ведущих мотивов деятельности. Сущность понятий мотивы, ценностные ориентации, условия их формирования. Классификация мотивов деятельности. Значение мотивов деятельности и ценностных ориентаций в профессиональном самоопределении и служебной карьере. Здоровье как условие высоко-эффективной профессиональной деятельности. Взаимосвязь и взаимообусловленность здоровья и выбора профессии. Важнейшие характеристики здоровья человека. Профессиональная проба.

Лабораторно-практические и практические работы

Определения уровня самооценки.

Выявление и оценка профессиональных интересов, склонностей, своей самооценки с помощью разных методик: диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Выявление типа темперамента.

Личностная диагностика.

Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч)

Теоретические сведения

Этапы выполнения проекта

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение творческих проектов: проведение разработки проекта, оформление пояснительной записки, презентации защита проекта.

Творческий проект «Мой профессиональный выбор».

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Название раздела	Количество часов	Воспитательная задача
1	Вводный урок	1	Использовать в воспитании детей возможности школьного урока, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с учащимися
2	Бюджет семьи. Рациональное планирование	7	
3	Технологии домашнего хозяйства	5	
4	«Электротехника»	11	
5	Современное производство и профессиональное самоопределение	10	
ИТОГО:		34	

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся:

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4»

ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся

не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда:

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 -100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 -89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 -69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Система оценки и видов контроля

• Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса.

• Эти виды контроля можно использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам).

• Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитывается

- целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, полнота
- пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень
- самостоятельности, степень владения материалом при защите.

• На современном этапе при оценке знаний используется такая форма контроля, как тестирование.

