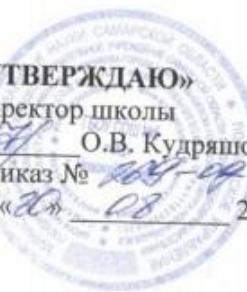


Рекомендовано к
использованию
решением педсовета
Протокол № 1
от «Х » 08 2019г.

Согласовано
Зам. директора по УР
Е.С.Зиновьева

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
О.В. Кудряшова
Приказ № 005-09
от «Х » 08 2019г.



**Рабочая программа
по технологии**

(наименование учебного предмета/курса)

5-8 классы

2019-2020 учебный год

(срок реализации программы)

раздел.

Планируемые результаты освоения ОП

(см. образовательную программу основного общего образования. Целевой раздел: технология стр. 68-71).

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Технологии животноводства

Выпускник научится:

- осуществлять простейшие технологические процессы сезонного получения животноводческой продукции (выращивание и откорм молодняка сельскохозяйственной птицы, кроликов, овец и коз) в летний период;
- понимать структуру полного технологического цикла получения животноводческой продукции и значение каждого элемента технологии (содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита, непосредственное получение продукции: доение, стрижка шерсти, сбор яиц и др.);
- находить необходимую информацию и выполнять простые расчёты, связанные с получением животноводческой продукции в личном подсобном хозяйстве или на школьной мини-ферме (размер поголовья, площадь помещения, необходимое количество кормов и др.);

оценивать влияние технологических процессов животноводства на окружающую среду и здоровье человека.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать простейший технологический процесс и объём производства продукции животноводства в личном подсобном хозяйстве или школьной мини-ферме на основе потребностей семьи или школы;
- составлять с помощью учебной и справочной литературы простые рационы кормления, определять необходимое количество кормов;
- находить и анализировать информацию о проблемах животноводства в своём селе, формулировать на её основе темы проектов социальной направленности.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Современное производство и профессиональное самоопределение

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2 раздел.

Содержание учебного предмета: технология 5 – 9 классы

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел 1. Кулинария

Тема 1. Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.
Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды

Требования к точности соблюдения и технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение и соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения, об усвоемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийности пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных понятий.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов

Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Способы пособления и оборудование для взбивания и приготовления яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваси без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Тема 7. Блюда из птицы

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерная тема практической работы

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.

Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупульчатых, рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 10. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

Тема 11. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.

Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема 2. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскroя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей крова;
- обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на

лоскутах ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях крова.

Обработка деталей крова.

Скалывание и сметывание деталей крова.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 3. Художественные ремесла

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, квироткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Роспись ткани

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

Тема 5. Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

Тема 6. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Раздел 4. Оформление интерьера

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы
Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Тема 2. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

Раздел 5. Электротехника

Тема 1. Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп

накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение

Тема 1. Сфера производства, профессиональное образование и профессиональная карьера

Сфера и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно Изготовление изделия в технике

лоскутного шитья.

в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

Направление « Индустриальные технологии»

- формирование целостного представления о техносфере, основанного на приобретенных знаниях, умениях и способах деятельности;
- приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования;
- подготовка к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования для труда в сфере промышленного производства.

Основным дидактическим средством обучения технологий в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, строительно- отделочных и ремонтных санитарно-технических работ, графических, расчетных и проектных операций.

Лабораторно-практические работы выполняются преимущественно по материаловедению, а также по разделу «Машиноведение». Такие работы могут проводиться также по разделам «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» и «Электротехнические работы» при наличии необходимого учебного оборудования.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарнотехнических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Древесина, свойства и области применения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Понятия «изделие» и «деталь». Технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три

плоскости). Графическое изображение соединений деталей на чертежах. Общие сведения о сборочных чертежах. Спецификация составных частей изделия и материалов на технической и технологической документации. Правила чтения сборочных чертежей. Технологическая карта и ее назначение. Использование ЭВМ для подготовки графической документации.

Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов для изготовления изделий из древесины. Точность измерений и допуски при обработке.

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Основные технологические операции ручной обработки древесины и древесных материалов, особенности их выполнения: разметка, пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоративная отделка деталей и изделий.

Правила безопасности труда при работе ручными столярными инструментами. Технологии изготовления деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание древесины и древесных материалов. Выявление природных пороков в материалах и заготовках. Исследование твердости древесины и древесных материалов.

Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по технологической документации.

Организация рабочего места столяра. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Защитная и декоративная отделка изделия. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при использовании ручного инструмента и оборудования верстака. Уборка рабочего места.

Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов

Сверлильный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструменты и оснастка для работы на сверлильном станке. Приемы работы на сверлильном станке. Правила безопасности труда при работе на сверлильном станке.

Токарный станок: устройство, назначение. Организация рабочего места для работы на токарном станке. Инструменты и оснастка для работы на токарном станке. Технология токарных работ. Правила безопасности труда при работе на токарном станке.

Современные технологические машины и электрифицированные инструменты: виды, назначение, область применения, способы работы.

Компьютеризация проектирования изделий из древесины и древесных материалов, автоматизация процессов производства.

Экологичность заготовки, производства и обработки древесины и древесных материалов.

Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Организация рабочего места для сверлильных и токарных работ. Ознакомление с видами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при сверлильных и токарных работах.

Ознакомление с устройством, приспособлениями и приемами работы на сверлильном станке.

Ознакомление с устройством и технологической оснасткой токарного станка для обработки древесины. Организация рабочего места для выполнения токарных работ с древесиной, проверка станка на холостом ходу.

Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями, применяемыми при токарных работах. Выполнение рациональных приемов выполнения различных видов токарных работ.

Изготовление деталей и изделий на станках по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках. Уборка рабочего места.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Конструкционные металлы и их сплавы, основные физико-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Виды, способы получения и обработки отливок из металла, проката. Исследование технологических свойств металлов.

Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов.

Особенности графических изображений деталей и изделий из различных материалов. Спецификация. Допуски и посадки. Правила чтения сборочных чертежей. Применение компьютеров при проектировании и разработке графической документации.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, применяемые при работе с металлами и искусственными материалами.

Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках.

Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Способы механической, химической и декоративной лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Распознавание видов металлов, сортового проката и искусственных материалов. Исследование твердости и пластичности металлов; оценка возможности их использования с учетом вида и предназначения изделия. Подбор заготовок для изготовления изделия.

Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей и изделий из тонколистового металла, проката и проволоки и искусственных материалов. Определение последовательности изготовления детали и изделия по технической документации.

Организация рабочего места.

Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.

Изготовление деталей по чертежу и технологической карте.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

Операции и приемы работы с металлами и искусственными материалами на сверлильном станке. Оснастка сверлильного станка для выполнения работ с металлом.

Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приемы подготовки к работе, приемы управления и выполнения операций. Инструменты и приспособления для работы на токарном станке. Основные операции токарной

обработки и особенности их выполнения. Особенности точения изделий из искусственных материалов.

Фрезерный станок: устройство, назначение, приемы работы. Инструменты и приспособления для работы на фрезерном станке. Основные операции фрезерной обработки и особенности их выполнения.

Современные обрабатывающие центры и станки с числовым программным управлением. Роботизированные комплексы.

Перспективные технологии производства деталей из металлов и искусственных материалов.

Виды соединений деталей из металлов и искусственных материалов, их классификация. Особенности выполнения сборочных работ.

Правила безопасности труда при выполнении работ на металорежущих станках.

Экологические проблемы производства, применения и утилизации изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с обработкой металлов и искусственных материалов.
Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с видами современных ручных технологических машин и инструментов.

Изготовление деталей по технической документации.

Изучение устройства токарного и фрезерного станков. Проверка работы станков на холостом ходу. Регулировка станков (вспомогательные механизмы и приспособления). Установка режущего инструмента на станках.

Организация рабочего места.

Определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей.

Изготовление деталей по чертежу и технологической карте.

Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

Соблюдение правил безопасности труда при работе на станках.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Традиции, обряды, семейные праздники. Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно-прикладные изделия.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декоративно-прикладного творчества (ремесла). Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия. Эстетические и эргономические требования к изделию. Понятие о композиции.

Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной и металлами в России.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два-три вида технологий по выбору учителя1). Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами.

Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной и металлами.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно-прикладного творчества народов России.

Определение требований к создаваемому изделию. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств изделий. Определение последовательности изготовления деталей. Выполнение подготовительных работ по созданию изделия.

Изготовление изделия с применением технологий ручной и механизированной обработки материалов. Отделка и презентация изделий.

Соблюдение правил безопасности труда.

Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства

Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.

Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных покрытий и сколов. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.

Тема 2. Эстетика и экология жилища

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Способы определения места положения скрытой электропроводки. Современные системы фильтрации воды.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка микроклимата в доме. Определение места положения скрытой электропроводки. Разработка плана размещения осветительных приборов. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка вариантов размещения бытовых приборов.

Тема 3. Бюджет семьи

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. 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.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклейки обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стенах).

Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами.

Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Тема 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Виды инструментов и приспособлений для санитарно-технических работ. Их назначение, способы и приемы работы с ними.

Устройство водоразборных кранов и вентиляй. Способы монтажа кранов, вентиляй и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов.

Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта запорной аппаратуры.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление троса для чистки канализационных труб. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам.

Разборка и сборка запорных устройств системы водоснабжения со сменными буксами. Учебные работы по замене прокладок и установке новых герметизирующих колец в запорных устройствах со сменными буксами.

Раздел 3. Электротехника

Тема 1. Электромонтажные и сборочные технологии

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические обозначения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах ее сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Подсоединение проводов к электрическому патрону, выключателю, розетке. Ознакомление с видами и приемами пользования электромонтажными инструментами. Монтаж проводов в распределительной коробке. Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в цепи. Проверка пробником соединений и проводов в простых электрических цепях.

Тема 2. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приемников электрической энергии.

Работа счетчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учетом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Понятие о преобразовании неэлектрических величин в электрические сигналы. Виды датчиков (механические, контактные, реостат), биметаллические реле.

Понятие об автоматическом контроле и о регулировании. Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Простейшие схемы устройств автоматики.

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

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

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

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение схем квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной проводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты.

Сборка и испытание модели автоматической сигнализации о достижении максимального уровня жидкости или температуры (из деталей электроконструктора).

Тема 3. Бытовые электроприборы

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование

Тема 1. Сфера производства и разделение труда

Сфера и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровня образования.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

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.

Раздел 5. Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.

Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления.

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений.

Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных.

Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве.

Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов.

Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

Примерные темы практических работ

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

Изделия из древесины и поделочных материалов:

— предметы обихода и интерьера, головоломки, настольные игры, куклы, подставки для салфеток, вешалки для одежды, рамки для фотографий, настольные игры, народные игры, карнизы, конструкторы, массажеры, модели автомобилей, судов и т. д., макеты памятников архитектуры, макеты детских площадок, раздаточные материалы для учебных занятий, оборудование для лабораторных и практических работ, спортивные тренажеры и др.

Изделия из сплавов металлов и искусственных материалов:

— ручки для дверей, головоломки, блесны, элементы интерьера, инвентарь для мангалов или камина, наборы для барбекю, коптильни, багажники для велосипедов, подставки для цветов, макеты структур химических элементов, наглядные пособия, оборудование для лабораторных работ и др.

3 раздел.

Тематическое планирование

5

Класс

1-2	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности . Понятие «творческий проект». Этапы выполнения проекта.	2	Изучение ТБ. Рисование знаков по безопасности в кабинете Рисование схемы в тетради	<u>Л и ч н о с т н ы е:</u> положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий. <u>Поз н а в а т е л ь н ы е:</u> анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. <u>Р е г у л я т и в н ы е :</u>	Правила ТБ в тетради §1-2	
(Технология домашнего хозяйства. Электротехника) - 3 час Исследовательская и созидательная деятельность – 3 часа						
3-4	Интерьер кухни, столовой. Декоративное оформление.	2	Работа с журналами, просмотр презентаций		§3, практическая работа №1	
5-6	Бытовые электроприборы. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2	Правила ТБ Практическая работа		§4, Лабораторная работа №1	
7-8	Работа над творческим проектом. Оформление документации.	2	Практическая работа	<u>принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);</u> <u>К о м м у н и к а т и в н ы е:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать	Учебник стр.24-28	
					Практическая работа, презентация	

				аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;		
--	--	--	--	---	--	--

Кулинария 16 часов
Исследовательская и созидательная деятельность – 4 часа

9-10	Кулинария. Санитария и гигиена на кухне.	2	Работа с книгой, в тетради	<u>Л и ч н о с т н ы е:</u> оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает при-обре- тать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.	§5, правила ТБ	
11-12	Физиология питания. Режим питания.	2	Составление меню, правил здорового питания	<u>§6,</u> Лабораторная работа № 2		
13-14	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	2	Практическая работа	<u>§7-8</u> Практическая работа № 2-3		
15-16	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №4	2	Практическая работа	<u>§9,</u> Лабораторная работа № 3, Практическая работа №4		
17-18	Пищевая ценность фруктов и овощей. Блюда из сырых овощей и фруктов.	2	Практическая работа	<u>§10,</u> Практическая работа №5		
19-20	Тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из варёных овощей.	2	Практическая работа	<u>§11,</u> Практическая работа №6		
21-22	Значение яиц в питании человека.	2	Практическая работа	<u>§12,</u> Лабораторная работа № 5,		

	Блюда из яиц.			формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану. <u>К о м м у н и к а т и в н ы е</u> : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.	Практическая работа №7		
23-24	Приготовление завтрака. Сервировка стола.	2	Практическая работа		§13 Практическая работа №8		
25-26	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака». Работа над творческим проектом.	2	Работа над проектом		Учебник стр.77-81		

Создание изделий из текстильных материалов 22 часа

Исследовательская и созидательная деятельность – 8 часов

29-30	Классификация текстильных волокон. Определение направления долевой нити в ткани.	2	Практическая работа	Л и ч н о с т н ы е: положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий. Поз н а в а т е л ь н ы е: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия	§14, Лабораторная работа № 6-8		
31-32	Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	2	Лабораторная работа		§15, Лабораторная работа №9		
33-34	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок.	2	Практическая работа		§16 Практическая работа № 9		

35-36	Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Практическая работа	простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности; учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	Практическая работа № 9		
37-38	Подготовка ткани к раскрою. Выкраивание деталей швейного изделия.	2	Практическая работа	растительного происхождения в текстильной промышленности; учится изготавливать образец ткани полотняного	§17 Практическая работа № 10		
39-40	Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных работах.	2	Практическая работа	переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.	§18 Практическая работа № 11		
41-42	Современная бытовая швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	2	Практическая работа	Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.	§19, Лабораторная работа № 10		
43-44	Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ.	2	Практическая работа	Р е г у л я т и в н ы е : принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);	§20 Практическая работа № 12		
45-46	Приемы работы на швейной машине. Классификация машинных швов	2	Практическая работа	§20, 22 Практическая работа № 12			
47-48	Выполнение проекта -фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом	2	Практическая работа.	К о м м у н и к а т и в н ы е: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли,	§21 Практическая работа № 13		

49-50	Обработка накладных карманов	2	Практическая работа	высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;	§23 Практическая работа № 14		
51-52	Обработка бретелей. Обработка грудки	2	Практическая работа		Практическая работа, презентация		
53-54	Обработка пояса. Соединение грудки и нижней части фартука		Практическая работа		Подобрать вид отделки		
55-56	Отделка фартука. ВТО		Практическая работа		Подготовить презентацию к защите проекта		
57-58	Представление и защита творческого проекта.						

Художественные ремесла 8 часов
Исследовательская и созидательная деятельность – 2 часа

59-60	Декоративно-прикладное искусство. Понятие о композиции.	2	Мини-исследование	Л и ч н о с т н ы е : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе. Поз н а в а т е л ь н ы е : анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке эскизов для	§24-25, эскиз изделия		
61-62	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	Мини-исследование		§26-27, Практическая работа № 15		
63-64	Лоскутное шитье: материалы, инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам.	2	Практическая работа		Подбор лоскута, выполнение образцов		
65-66	Аппликация и стежка. Изготовления изделия в технике лоскутного шитья.	2	Практическая работа		Подготовиться к презентации проекта		

67-68	Презентация проекта «Лоскутное изделие для кухни».	2	Работа над проектом	<p>вышивки; учится выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения. представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с различными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики.</p> <p>Р е г у л я т и в н ы е: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.</p> <p>К о м м у н и к а т и в н ы е : задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя</p>			

				ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.		
	ИТОГО:	68				

6

класс

№ п/п	Название раздела	Кол- во часов по базов ой прогр амме	Кол- во часов по рабоч ей прогр амме	Изменения, внесенные в базовую программу
	Технология (девочки), 6 «А» класс	70	70	
I	Вводный урок	-	1	1ч из резерва
II	«Технологии домашнего хозяйства» (с учетом выполнения творческого проекта)	3	5	1ч из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» 1ч из резерва
III	«Кулинария» (с учетом выполнения творческого проекта)	14	14	
IV	«Создание изделий из текстильных материалов» (с учетом выполнения творческого проекта)	22	28	6 ч из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»

V	«Художественные ремесла» (с учетом выполнения творческого проекта)	8	12	4 ч из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности»
VI	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	21	10	1 ч на раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 ч на раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 4 ч на раздел «Художественные ремесла»

7

класс

№ урока	Содержание (разделы, темы)	Ко л-во час ов	Дата проведен ия		Материалы-техническое оснащение	Универсальные учебные действия (УУД), проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			пл ан	факт		

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)

1 2	Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере» (1 ч) Освещение, интерьер жилого помещения. Тема «Гигиена жилища» Гигиена жилища	1 1			КПЭ, журналы по интерьеру, §1,2, пр.р. 1, РТ -задание КПЭ, § 3, РТ - задание	<p>Л. Формирование мотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация.</p> <p>К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы.</p> <p>П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.</p> <p>Р. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия</p>
--------	---	--------	--	--	--	---

Раздел «Электротехника» (1 час)

3	Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч.) Бытовые электроприборы	1			КПЭ, § 4, РТ - задание	<p>Пред. Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов. Подбирать современную бытовую технику с учётом</p>
---	--	---	--	--	------------------------	---

							потребностей и доходов семьи.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 из 22 ч)							
4	Творческий проект «Умный дом»	1				Учеб.-стр. 22-24, Р.Т.- стр.	<p>Л. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям.</p> <p>К. Диалог, проявление инициативы, сотрудничества.</p> <p>П. Анализ, сопоставление, умение вести проектную и исследовательскую деятельность.</p> <p>Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>
Раздел кулинария (5 ч)							
5 6 7 8 9	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Сладости, десерты, напитки. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.	1 1 1 1 1				КПЭ, §5, Л/Р 1,Пр.р. 3, РТ- §6, Л/Р 2, Пр.р. 4. РТ- §7,8,9, Пр.р. 5,6. РТ- §10, Пр.р. 7. РТ- §11, Пр.р. 8. РТ-	<p>Л. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p> <p>Развитие готовности к самостоятельным действиям. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Планирование профессиональной карьеры.</p> <p>К. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.</p> <p>П. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.</p> <p>Р. Технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготовляемого блюда.</p>
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч. из 22 ч)							
10	Проект «Праздничный сладкий стол»	1				Р.Т.- стр. 52-54, Учеб.-стр. 52-54	<p>Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической</p>

							деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе. К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом. П. сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
--	--	--	--	--	--	--	---

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)

11	Свойства текстильных	1				KПЭ, §12,	Л. Формирование
12	материалов животного	1				РТ-	мотивации изучения темы,
13	происхождения.	1				Л.Р. 3	смыслообразования,
14	Определение сырьевого	1				КПЭ, §13,	развитие готовности к
15	состава тканей (Пр.р.).	1				РТ –	самостоятельным
16	Конструирование поясной	1				Пр. р.9-1	действиям, проявление тех
17	одежды.	1				КПЭ, §13,	нико-технологического и
18	Снятие мерок (Пр.р.).	1				РТ	экономического мышления.
19	Построение чертежа	1				Пр. р.9-2	К. Диалог, монолог,
20	прямой юбки	1				КПЭ, §14,	организация учебного
21	Построение чертежа	1				РТ –	сотрудничества.
22	прямой юбки (Пр.р.).	1				§15	П. Сопоставление,
23	Моделирование поясной	1				Пр. р.10-1	рассуждение,
24	одежды.	1				Пр. р.10-2	классификация, умение
25	Получение выкройки из	1				КПЭ, §18,	объяснять процессы, анализ,
26	журнала мод.	1				РТ –	выбор способов решения
27	Моделирование выкройки	1				Пр. р.	задачи, поиск информации.
28	проектного изделия	1				КПЭ, §16,	Р. Контроль и оценивание
29	(Пр.р.).	1				РТ –	своих действий.
30	Подготовка выкройки	1				Пр. р. 12-2	
31	проектного изделия к	1				КПЭ, §16,	
32	раскрою (Пр.р.).	1				РТ –	
33	Швейная машина: уход,	1				Пр. р. 12-1	
34	приспособления	1				КПЭ, §17,	
	Уход за швейной					РТ –	
	машиной: чистка и смазка					Пр. р.13	
	(Пр.р.)					КПЭ, §18,	
	Тема « Технология					РТ –	
	изготовления швейных					Пр. р.14	
	изделий» (12 ч)					КПЭ, §19,	

	<p>Раскрой поясной одежды.</p> <p>Раскрой проектного изделия (Пр.р.)</p> <p>Дублирование деталей пояса.</p> <p>Раскрой деталей для образцов.</p> <p>Технология ручных работ.</p> <p>Изготовление образцов ручных швов (Пр.р.)</p> <p>Технология машинных работ.</p> <p>Изготовление образцов машинных швов (Пр.р.).</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застежкой- молнией.</p> <p>Обработка среднего шва юбки с застежкой- молнией (Пр.р.).</p> <p>Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>Технология обработки юбки после примерки.</p>						РТ – Пр. р.15 КПЭ, §21, РТ – Пр. р. 17 КПЭ, §22, РТ – Пр. р.18	
--	---	--	--	--	--	--	---	--

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч. из 22 ч)

35	Проект «Праздничный наряд». Обработка вытачек (Пр.р.).	1				Учеб. Стр.103-108, Пр.р.18-1	Л.Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе.
36		1				Пр.р.18-2	К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.
37		1				Пр.р.18-3	П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.
38	Обработка боковых срезов (Пр.р.).	1				Пр.р.18-4	Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
39		1				Пр.р.18-5	
40	Проект «Праздничный наряд».	1				Учеб.Стр.103-108	
	Обработка верхнего среза (Пр.р.).						
	Обработка нижнего среза (Пр.р.).						
	Окончательная влажно-тепловая обработка юбки (Пр.р.).						
	Задача проекта «Праздничный наряд».						

Раздел «Художественные ремесла» (14 ч)

41							
42	Тема «Ручная роспись тканей» (2 ч.) Ручная роспись тканей. Роспись ткани в технике холодного батика.	1 1				КПЭ,§ 23, РТ -задание Пр. р.19	Л. Формирование мотивации изучения темы, познавательного интереса, проектной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности. К. Диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение работать по алгоритму. Р. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия
43						§24,	
44	Тема «Вышивание» (12 ч.)	1 1				Пр.р. 20	
45	Ручные стежки и швы.	1				§25,	
46	Выполнение образцов	1				Пр.р. 21-1	
47	швов (Пр.р.).	1				§25,	
48	Вышивание счетными	1				Пр.р. 21-2	
49	швами.	1				§26,27	
50	Выполнение образца	1				Пр.р. 22	
51	вышивки швом крест	1				§ 28	
52	(Пр.р.).	1				Пр.р. 23	
53	Использование	1				§29, РТ-	
54	компьютера в вышивке	1				Пр.р. 24	
	крестом. Создание схемы для вышивки. Вышивание по свободному контуру. Выполнение образцов вышивки гладью (Пр.р.). Швы французский узелок и рококо. Выполнение образцов вышивки (Пр.р.). Вышивка лентами. Выполнение образцов вышивки лентами (Пр.р.).						
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14ч. из 22 ч)							
55	Подготовительный этап	1				Учеб.	
56	проекта «Подарок своими руками».	1				Стр.145-151,	
57		1					
58	Разработка	1					
59	первоначальных идей.	1					
60	Выбор лучшего варианта	1					

61	проекта.	1					учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию, навыков работы в группе.
62	Выбор материалов и инструментов.	1					
6364		1					
65	Разработка технологической карты.	1					К. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.
66	Выполнение проекта по технологической карте.	1					
67		1					
68	Выполнение проекта по индивидуальному плану. Продолжение работы над проектом.	1					П. Сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации.
	Выполнение проектной работы.						Р. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.
	Окончательная отделка проектной работы.						
	Подготовка к защите творческого проекта.						
	Оформление пояснительной записи						
	Защита проекта «Подарок своими руками».						
	Проведение выставки работ.						

8

Класс

№ уро ка	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часов	Дата проведения			Оборудова ние урока, Д/З	Основные виды учебной деятельности (УУД)	
			план	факт				
				8	8	8		
	Раздел «Технологии дома и хозяйства» (4 ч)							
1	Тема» «Экология жилища (2 ч) Понятие об экологии жилища. Инженерные коммуникации в доме.	1				КПЭ, журналы по интерьеру, § 6 , РТ - КПЭ, § 7, РТ - задание Пр.р.№5	Л. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.	
2		1						
3		1						
4	Тема «Водоснабжение и канализация в доме» (2 ч) Системы водоснабжения и канализации. Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации.	1					К. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. П. Находить и представлять информацию об устройстве с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Определять составляющие системы водоснабжения и канализации. Определять расход и стоимость горячей	

								и холодной воды. P. Проявлять познавательную инициативу.
Раздел «Электротехника» (12 час)								
5	Тема «Бытовые электроприборы» 6 ч.) Электронагревательные приборы, плита на кухне.	1				KПЭ, § 16, PT –	L. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.	
6	Пути экономии электрической энергии в быту, безопасность эксплуатации.	1				KПЭ, § 16, PT –	P. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	
7	Бытовые отопительные электроприборы.	1				KПЭ, инструкции прибора, PT –	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов.	
8	Общие сведения об эксплуатации бытовых холодильников.	1				KПЭ, инструкции прибора, PT –	K. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.	
9	Общие сведения об эксплуатации стиральных машин	1				KПЭ, инструкции прибора, PT –	P. Проявлять познавательную инициативу	
10	Общие сведения об эксплуатации электронных приборов.	1				KПЭ, инструкции прибора, PT –	L. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.	
11	Тема «Электромонтажные и сборочные технологии» (4 ч) Общие понятия об электрическом токе.					KПЭ, § 17, PT -	P. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	
12	Понятие об электрической цепи. Виды проводов, инструменты для монтажных работ.					KПЭ, § 8, PT –	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	
13	Монтаж электрической цепи.					KПЭ, § 9, PT –	K. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.	
14	Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики » (2ч) Схема квартирной электропроводки, работа электросчетчика.					KПЭ, § 12,13, PT –	P. Проявлять познавательную инициативу	
15	Бытовой электроутюг с элементами автоматики.					KПЭ, § 14, PT –	L. Готовность к рациональному и безопасному ведению домашнего хозяйства.	
16						KПЭ, § 10, PT –	P. Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемой к одной розетке и в квартирной (домовой) сети.	
						Пр.р.№6 KПЭ, инструкции прибора, PT –	Знакомиться со способами защиты электронных приборов от скачков напряжения, с принципом действия бытовых электроприборов, определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.	
							K. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы.	
							P. Проявлять познавательную	

							инициативу
Раздел «Семейная экономика» (6ч)							
17 18 19 20 21 22	Тема «Бюджет семьи» (6 ч) Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Потребительские качества товаров и услуг. Технология ведения бизнеса. Исследование возможностей для бизнеса.	1 1 1 1 1 1				КПЭ, § 2, РТ – КПЭ, § 3, РТ – КПЭ, § 3, РТ – КПЭ, § 4, РТ – КПЭ, § 5, РТ – Пр.р.№4	Л. Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи. А. Анализировать потребности членов семьи. К. Умение с помощью вопросов добывать недостающую информацию, умение аргументировать свои ответы. П. Анализировать качество и потребительские свойства товаров. Планировать расходы семьи с учетом ее состава. Р. Проявлять познавательную инициативу
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)							
23 24 25 26	Тема «Сфера производства и разделения труда» (2 ч) Сфера и отрасли современного производства. Понятие о профессии, специальности, квалификации. Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» (2 ч) Пути освоения профессии, региональный рынок труда. Внутренний мир человека. Профессиональное самоопределение.	1 1 1 1				КПЭ, §18, §18, §19, Пр.р.15	Л. Планирование профессиональной карьеры. П. Исследовать деятельность производственного предприятия. Р. Анализировать структуру предприятия и профессиональное разделение труда. Разбираться в понятиях профессия, специальность, квалификация Р. Проявлять познавательную инициативу. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)							
27 28 29 30 31 32 33 34	Проект «Мой профессиональный выбор» (8 ч) Подготовительный этап проекта Выявление основных параметров, традиций, тенденций при выборе профессии. Выбор идей, определение требований к профессиональной	1 1 1 1 1 1 1 1				(1 этап, 1,2,3,4 шаг) Учеб.-стр. 144-154 (2 этап, шаг 5, 6, 7) (2 этап, шаг 8,9)	Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и

<p>деятельности.</p> <p>Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик</p> <p>Пути получения профессии</p> <p>Прогнозирование профессиональной карьеры.</p> <p>Контроль, оформление, самооценка.</p> <p>Зашита проекта.</p>					<p>(этап 3, шаг 10,11,12)</p> <p>(шаг 13)</p> <p>(4 этап, шаг 14,15,16)</p> <p>(5 этап, шаг 17, 18, 19)</p>	<p>способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию.</p> <p>K. Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.</p> <p>P. Выполнять проект и анализировать результаты работы</p> <p>R. Формирование и развитие компетентности в области учебного проектирования.</p>
--	--	--	--	--	---	---