

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Стригай Базарно-Карабулакского муниципального района Саратовской области»

«Рассмотрено»: Председатель МО МБОУ «СОШ с.Стригай» _____/_____ Протокол № _____ от «__» _____ 201_ г.	«Согласовано»: Зам.дир.по УВР МБОУ «СОШ с.Стригай» _____/Захарова И.Е./ _____	«Принято»: На заседании педагогического совета Протокол № _____ от «__» _____ 201_ г	«Утверждаю» : Директор МБОУ «СОШ с. Стригай» _____ /Евдокимова Ю.В./ Приказ № _____ от «__» _____ 201_ г.
--	--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

учителя

Дмитриевой Галины Николаевны, I кв. категория

Ф.И.О., категория

Класс(ы): 5-8

2017-2018 уч.год

Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу «Технология» составлена на основе следующих документов

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897, зарегистрирован Минюстом России 1 февраля 2011 г. Регистрационный N 19644 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в действующей редакции);
- ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА основного общего образования МБОУ «СОШ с. Стригай», рассмотренная на педагогическом совете
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Технология. Программа. 5-8(9) классы, рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: Н.В.Синица, П.С.Самородский.

Данные программы рекомендуются для обеспечения непрерывности технологического образования. Они позволяют учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизируют содержание предметных тем образовательного стандарта, отражают распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программы носят рекомендуемую последовательность с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся и рекомендованы с учетом оснащенности школ, материальных возможностей обучающихся и социальной востребованности.

Отличие данной разработки от имеющихся программ состоит в том, что она не предусмотрена для проведения занятий в основных классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», Особый акцент сделан на инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка».

Базисный учебный план образовательного учреждения МБОУ «СОШ с.Стригай» на этапе основного общего образования включает 238 часов для обязательного изучения образовательной области «Технология».

В том числе

- в 5-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 6-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 7-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 8-м классе – 34 часа из расчета 1 час в неделю.

Планируемые результаты учебного предмета «Технология»

(личностные, метапредметные и предметные)

1

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и

преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности; действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движения при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2

Раздел «Технологии обработки конструкционных 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 разработанных 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.

Раздел «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 учетом 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;
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, 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 свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономит электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью различных 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 приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

Технология приготовления пищи	6	6	10	10	12	12	2	2
Сервировка стола	2	2	-	-	-	-	1	1
Заготовка продуктов	2	2	2	2	2	2	2	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	34	24	22	22	20	5	5
Рукоделие. Художественные ремесла	14	12	18	16	16	14	4	4
Элементы материаловедения	2	2	2	2	2	2	1	1
Элементы машиноведения	8	8	4	4	4	4	-	-
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	4	-	-	-	-	-	-
Технология изготовления швейных изделий	8	8	-	-	-	-	-	-
Технология ведения дома	4	4	4	4	4	4	8	8
Эстетика и экология жилища	2	2	2	2	4	4	-	-
Уход за одеждой и обувью	2	2	2	2	-	-	-	-
Санитарно-технические работы	-	-	-	-	-	-	2	2
Ремонт помещений	-	-	-	-	-	-	2	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	-	-	-	-	-	4	4
Электротехнические работы	2	2	4	4	6	6	2	2
Электромонтажные работы	2	2	4	4	-	-	-	-
Электроосветительные приборы. Электроприводы	-	-	-	-	6	6	-	-
Электротехнические устройства	-	-	-	-	-	-	2	2
Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	-	-	-	4	4
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	-	-	-	2	2
Пути получения профессионального образования	-	-	-	-	-	-	2	2
Творческие проектные работы	6	6	10	10	10	10	5	5

Дизайн пришкольного участка	4	4	10	10	8	8	4	4
Итого:	68	66	68	66	68	66	34	34

7. Содержание тем учебного предмета 5 класс

Раздел Кулинария 14ч

Тема: Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Профессия повар.

Тема: Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Тема: Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Тема: Блюда из яиц

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Овощи и фрукты в питании

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

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

тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема: Заготовка продуктов и способы сохранения продуктов

Теоретические сведения. Понятие о заготовке продуктов и способе их хранения

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 34ч

Тема: Узелковый батик

Теоретические сведения Технология получения узелкового батика. Способы получения различных цветов и узелков. Виды росписи по ткани.

Тема: Материалы и красители материалов. Технология крашения.

Теоретические сведения. Виды красителей и материалов

Тема: Подготовка красителя

Теоретические сведения. Виды подготовок к крашению изделия. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов.

Тема: Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Изготовление и оформление салфеток

Тема: Ассортимент вторичного сырья из пластмассы.

Теоретические сведения: Виды пластмасса. Как правильно подготовить материал. Зарисовка изделия. Макет изделия.

Тема: Технология изготовления выбранного изделия. Сборка и оформление изделия.

Теоретические сведения: разработка технологической карты изделия. Оформление поделки.

Тема: Классификация волокон

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий

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

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

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина. Виды швейных машин.

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

Тема: Подготовка машины к работе

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Виды машинных швов

Тема: Технология изготовления швейных изделий. Классификация одежды. Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

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

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану,

Тема: Художественные ремесла

Теоретические сведения. Лоскутное шитье (пэчворк), история возникновения. Отделка швейных изделий техникой лоскутного шитья. Материалы и оборудование для лоскутного шитья. Подготовка ткани к работе. Технология выполнения изделий в технике пэчворк. Использование компьютера в создании эскиза лоскутного одеяла.

Лабораторно-практические и практические работы:

Создание схемы лоскутного одеяла, коврика. Выполнение образцов лоскутного шитья.

Раздел «Технологии ведения дома» 4ч

Тема: Интерьер жилого дома. Экология и эстетика жилища. Уход за одеждой и обувью.

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная.

Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Лабораторно-практическая работа: Разработка плана размещения оборудования на кухне.

Раздел «Электротехника»

Тема: Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практическая работа: Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Дизайн пришкольного участка» 4ч

Тема: Создание микрорландшафта. Выполнение эскизов.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6ч

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический

(заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы:

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов»

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

6 класс

Раздел Кулинария 14ч

Тема: Физиология питания

Теоретические сведения. Дать определение физиологии питания. *Пр.работа «Определение суточной потребности»*

Тема: Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд.

Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп или Макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Расчёт расхода круп и макаронных изделий.

Тема Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Исследование пищевой фольги.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Тема: Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки.

Теоретические сведения. Пищевая ценность. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления блинов. Требования к качеству блинов. Технология приготовления блинов. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд

Тема: Приготовление обеда в походных условиях

Теоретические сведения: Подготовка продуктов к приготовлению блюд в походных условиях. Качество приготовления и условия хранения.

Тема: Заготовка продуктов

Пр.Работа «Квашение капусты»

Технология приготовления. Составление технологической карты.

Раздел «Технология ведения дома»

Тема: Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

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

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

Тема: Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 24ч

Тема Свободная роспись по ткани

Теоретические сведения: Виды ткани. Техника выполнения росписи Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Тема: Художественные особенности свободной росписи по ткани

Теоретические сведения. Производство художественной росписи. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Эскизы рисунков для художественной росписи

Тема: Использование вторичного сырья в быту. Лоскутное шитье.

Теоретические сведения. История возникновения лоскутного шитья. Технология изготовления выбранного изделия. Методы работы. Изготовление эскизов. Изготовление выкройки подушки для стула.

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

Тема: Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы.

Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на стиге и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — завязок.

Профессия технолог-конструктор. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстёгивание, обработка и притачивание завязок.

Лабораторно-практические и практические работы. Технология пошива подушки для стула. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Электротехнические работы»4ч

Тема: Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними

Теоретические сведения: Общие сведения о электромонтажных работах. Виды профессий и где можно получить эту профессию.

Раздел: Дизайн пришкольного участка10ч

Тема: Виды почв. Понятие о плодородии почв

Теоретические сведения. Материалы для дизайна участка. Эскиз рисунка клумб. Изучение почв на пришкольном участке. Технология выращивания цветочно –декоративных и с/х культур .Растительные препараты для борьбы с вредителями.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»10ч

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Дизайн пришкольного участка».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка» , «Наряд для семейного обеда», «Диванная подушка», «Подушка для стула», «Вязаные домашние тапочки» , Приготовление воскресного обеда» и др.

7 класс

Раздел «Кулинария»16ч

Тема: Физиология питания

Теоретические сведения: Определение доброкачественности продуктов. Физиология питания определение.

Тема «Мучные изделия» « Изделия из пресного теста», «Изделия из бисквитного и

песочного теста». «Непеченые кондитерские изделия»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление тонких блинчиков. Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Тема «Сладкие блюда»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Тема «Сервировка сладкого стола»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет и печенья.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов и подделочных материалов» 20ч

Тема История старинного рукоделия «Свойства текстильных материалов»

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Тема: История развития техники плетения из тесьмы

Теоретические сведения: Техника плетения из тесьмы. История развития техники

Тема: «Рельефная металлопластика»

Теоретические сведения: Техника металлопластики и ее история. Перевод рисунка на фольгу. Изготовление изделия. Создание технологической карты. Изготовление образца и оформление.

Тема «Швейная машина и приспособление к ней»

Теоретические сведения. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания, обмётывания петель, пришивания пуговицы, притачивания потайной застёжки-молнии и окантовывания среза бейкой.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов косой бейки, состоящей из двух частей; окантовочного шва; подшивания потайным швом, обмётывания петли, пришивания пуговицы, окантовывания среза бейкой с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема «Схемы механических устройств»

Теоретические сведения. Чтение схем. Значение схем и чертежей. Линии. Виды линий

Лабораторно-практические и практические работы. «Чертежные линии»

Раздел «Технологии ведения дома» 4ч

Тема «Фильтрация воды»

Теоретические сведения. Роль фильтрации воды для человека. Понятие о системе фильтрации. Виды фильтрации.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение фильтрации воды в

домашних условиях. Систематизация коллекции, книг.

Тема «Экология жилища»

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема «Роль комнатных растений в интерьере»

Показать значение растений для жизни человека

Лабораторно-практические и практические работы «Подбор и посадка растений»

Раздел «Электротехнические работы»6ч

Тема «Электроосветительные приборы» «Электроприборы и окружающая среда», «Автоматические устройства»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата. Электроосветительные приборы и их значение. Автоматические устройства и их применение. Инструктаж по технике безопасности при работе с электрическими приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Творческие проектные работы»10ч

Тема «Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Декоративная рамка для фотографий», «Кухонная доска», «Аксессуар для летнего отдыха», «Приготовление сладкого стола» и др.

Раздел: Дизайн пришкольного участка 8ч

Тема: «Обустройство пришкольного участка» «Агротехника культур»

Теоретические сведения. Характеристика культур на пришкольном участке. Понятие о сорте, сроках уборки, посадки. Защита растений от неблагоприятных факторов. Анализ формирования культуры труда.

8 класс

Раздел: «Кулинария»5ч

Тема Виды домашних птиц. Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Вид домашних птиц. Значение мясных блюд и питания. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке.

Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические работы. Приготовление блюда из мяса или птицы.
Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема Расчет стоимости продуктов. Меню.

Теоретические сведения. Расчет стоимости продуктов. Составление меню.
Лабораторно-практические работы. Составление меню обеда.

Тема Сервировка стола к обеду. Предметы для сервировки стола

Теоретические сведения. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Тема Способы консервации фруктов и ягод.

Теоретические сведения. Определение консервации. Пищевая (питательная) ценность фруктов. Содержание в них витаминов, клетчатки, воды. Кулинарная классификация фруктов. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки фруктов

Технология приготовления консервации из (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки фруктов

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из консервированных фруктов.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» 5ч

Тема «Декорирование в стиле декупаж»

Теоретические сведения. Подбор сведений что такое декупаж. Технология декорирования в стиле декупаж. Требования предъявляемые к готовому изделию. Уход за изделием.

Тема «Синтетические волокна.»

Теоретические сведения. История получение синтетических волокон. Ткани из синтетических волокон. Уход за тканями.

Пр. работа «Определение ткани»

Раздел «Творческие проектные работы» 6ч

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Дизайн пришкольного участка».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Наряд для семейного обеда», «Приготовление консервации из вишни» и др.

Раздел «Технология ведения дома» 8ч

Тема: Ремонт помещения. Санитарно – технические работы. Правила эксплуатации систем.

Теоретические сведения. Подбор строительного- отделочных материалов. Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Ознакомление с системой фильтрации воды. Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема: Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации. Расход семьи и их планирование. Бюджет семьи.

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Расход семьи и экономия бюджета.

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

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

Раздел «Электротехнические работы»2ч

Тема: Электроосветительные приборы. Электрические источники света.

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способ защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»4ч

Тема Сфера и отрасли современного производства. Понятие о профессии. Знакомство с профессиями

Теоретические сведения. Отрасли современного производства. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Виды профессий.

Практические работы. Составление портфолио профессии.

Тема Роль профессии в жизни человека

Теоретические сведения. 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.

Классификация профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения.

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

Возможности построения карьеры и профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

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

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

Раздел «Дизайн пришкольного участка»4ч

Тема: «Декоративное оформление участка», Стили садово – паркового искусства.

Особенности ландшафтного стиля.

Теоретические сведения. Оформление участка. Составление эскиза участка. Знакомство с видами дизайна . Оформление клумб.

Варианты творческих проектов:

«Дом будущего»,

«Мой профессиональный выбор» и др.

Сроки реализации программы: 2017-2021 учебные годы

ТЕХНОЛОГИЯ - 5 класс – 68ч

№ п/п	Дата		Тема		Примечание
	план	факт			
1.			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	
2.	план	факт			
			Кулинария – 14ч.	14	
3.			Санитария и гигиена.	1	
4.			Требования к помещению кухни	1	
5.			Физиология питания.	1	
6.			Овощи в питании	1	
7.			Технология приготовления бутербродов	1	
8.			Технология приготовления горячих напитков	1	
9.			Блюда из яиц.	1	
10.			Пр.р. Приготовление блюд из яиц	1	
11.			Приготовление блюд из овощей	1	
12.			Приготовление блюд из овощей	1	
13.			Сервировка стола	1	
14.			Правила поведения за столом	1	
15.			Заготовка продуктов	1	
16.			способы сохранения продуктов	1	
			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 36ч	36	
17.			Узелковый батик	1	
18.			Виды росписи по ткани	1	
19.			Материалы и красители	1	
20.			Технология крашения	1	
21.			Подготовка красителя	1	
22.			Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов	1	

23.			Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	1	
24.			Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	1	
25.			Ассортимент вторичного сырья из пластмассы	1	
26.			Зарисовка изделия	1	
27.			Технология изготовления выбранного изделия	1	
28.			Сборка и оформление изделия	1	
29.			Классификация волокон	1	
30.			Пр.р. Образец полотняного переплетения	1	
31.			Виды швейных машин	1	
32.			Устройство и принцип действия	1	
33.			Подготовка машины к работе	1	
34.			Пр.р. Выполнение машинных строчек	1	
35.			Пр.р. Виды машинных швов	1	
36.			Пр.р. Виды машинных швов	1	
37.			Упражнения на швейной машине	1	
38.			Влажно-тепловая обработка (ВТО)	1	
39.			Классификация одежды	1	
40.			Пр.р. Снятие мерок	1	
41.			Правила работы с готовыми выкройками	1	
42.			Моделирование	1	
43.			Ручные работы	1	
44.			Пр.р. Выполнение прямых стежков	1	
45.			Пр.р. Обработка карманов. Соединение с фартуком	1	
46.			Пр.р. Обработка карманов. Соединение с фартуком	1	
47.			Пр.р. Технология обработки боковых и нижнего среза фартука	1	
48.			Пр.р. Технология обработки боковых и нижнего	1	

			среза фартука		
49.			Пр.р. Обработка пояса и соединение его с фартуком. ВТО	1	
50.			Пр.р. Обработка пояса и соединение его с фартуком. ВТО	1	
			Технология ведения дома – 4ч	4	
51.			Эстетика и экология жилища	1	
52.			Пр.р. Эскиз интерьера кухни	1	
53.			Уход за одеждой и обувью	1	
54.			Уход за одеждой и обувью	1	
			Электротехнические работы – 2ч	2	
55.			Электромонтажные работы	1	
56.			Электромонтажные работы	1	
			Творческие проектные работы – 6ч	6	
57.			Познавательные сведения к творческому проекту	1	
58.			Организационно-подготовительный этап	1	
59.			Выбор техники выполнения изделия	1	
60.			Выбор техники выполнения изделия	1	
61.			Реклама и защита проекта	1	
62.			Реклама и защита проекта	1	
			Дизайн пришкольного участка – 4ч	4	
63.			Создание микроландшафта	1	
64.			Выполнение эскиза	1	
65.			Цветочные культуры для клумб	1	
66.			Цветочные культуры для клумб	1	
67			Резервное время	2	
68					

ТЕХНОЛОГИЯ - 6 класс – 68ч

№ урока	Дата		Тема	Кол- во час	примечание
	план	факт			
1.			Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1	
2.	план	факт			
			Кулинария – 14ч.	14	
3.			Физиология питания.	1	
4.			Пр.р. Определение суточной потребности	1	
5.			Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1	
6.			Пр.р. Приготовление молочного супа	1	
7.			Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	1	
8.			Пр.р.Разделка рыбы	1	
9.			Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
10.			Пр.р. Макароны с сыром	1	
11.			Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки	1	
12.			Пр.р. Приготовление блинчиков и компота	1	
13.			Приготовление обеда в походных условиях	1	
14.			Пр.р. Приготовление гречневой каши с тушенкой	1	
15.			Заготовка продуктов	1	
16.			Пр.р. Квашение капусты	1	
			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 24ч	24	
17.			Свободная роспись по ткани	1	
18.			Элементы декоративных решений	1	
19.			Художественные особенности свободной росписи по ткани	1	
20.			Колоритное решение рисунка	1	

21.			Технология росписи по ткани	1	
22.			Воспроизведение в цвете	1	
23.			Оформление и защита готового изделия	1	
24.			Реклама готового изделия	1	
25.			Использование вторичного сырья в быту	1	
26.			Разработка эскиза изделия	1	
27.			Технология изготовления выбранного изделия	1	
28.			Технология изготовления выбранного изделия	1	
29.			Пр.р. Изготовление изделия	1	
30.			Пр.р. Изготовление изделия	1	
31.			Художественное оформление	1	
32.			Защита творческого проекта	1	
33.			Натуральные волокна	1	
34.			Пр.р. Выполнение саржевого переплетения	1	
35.			Регуляторы швейной машины	1	
36.			Причины дефектов строчки	1	
37.			Уход за швейной машиной	1	
38.			Отработка строчки. Виды передач	1	
			Творческие проектные работы – 10ч	10	
39.			Этапы выполнения творческого проекта	1	
40.			Пр.р. Разработка банка идей	1	
41.			Техники выполнения изделий	1	
42.			Техники выполнения изделий	1	
43.			Изготовление изделия	1	
44.			Перечень критериев оценки	1	
45.			Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	
46.			Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	

47.			Защита проекта	1	
48.			Защита проекта	1	
			Технология ведения дома – 4ч	4	
49.			Эстетика и экология жилища	1	
50.			Пр.р. Эскиз интерьера	1	
51.			Уход за одеждой и обувью	1	
52.			Пр.р. Наложение заплаты ручным способом	1	
			Электротехнические работы – 4ч	4	
53.			Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	1	
54.			Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	1	
55.			Пр.р. Подключение проводов к вилке	1	
56.			Пр.р. Подключение проводов к вилке	1	
			Дизайн пришкольного участка – 10ч	10	
57.			Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	1	
58.			Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	1	
59.			Типы почв	1	
60.			Понятие о плодородии почвы	1	
61.			Технология выращивания цветочно-декоративных культур	1	
62.			Технология выращивания цветочно-декоративных культур	1	
63.			Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	1	
64.			Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	1	
65.			Технология выращивания выбранных культур	1	
66.			Технология выращивания выбранных культур	1	
67-68			Резервное время	2	

ТЕХНОЛОГИЯ - 7 класс – 68ч

№ урока	Дата		Тема. Раздел	Кол-во час	примечание
1.			Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	1	
2.					
			Кулинария – 16ч.	16	
3.			Физиология питания.	1	
4.			Пр.р. Определение доброкачественности продукта	1	
5.			Мучные изделия. Виды теста	1	
6.			Пр.р. Художественное оформление изделий	1	
7.			Изделия из пресного теста	1	
8.			Пр.р. Приготовление вареников	1	
9.			Изделия из бисквитного теста	1	
10.			Пр.р. Приготовление пирога	1	
11.			Изделия из песочного теста	1	
12.			Пр.р. Приготовление домашнего печенья	1	
13.			Непеченые кондитерские изделия	1	
14.			Пр.р. Приготовление пирожных	1	
15.			Сладкие блюда	1	
16.			Пр.р. Приготовление яблочного мусса	1	
17.			Заготовка продуктов	1	
18.			Пр.р. Варенье из яблок	1	
			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 20ч	20	
19.			История старинного рукоделия	1	
20.			Рельефная металлопластика	1	
21.			Выбор техники выполнения изделия	1	

22.			Пр.р. Перевод рисунка на фольгу	1	
23.			Пр.р. Изготовления изделия	1	
24.			Пр.р. Изготовления изделия	1	
25.			Оформление готового изделия	1	
26.			Оформление готового изделия	1	
27.			История развития техники плетения из тесьмы	1	
28.			История развития техники плетения из тесьмы	1	
29.			Технология выполнения изделия	1	
30.			Изготовление изделия	1	
31.			Художественное оформление изделия	1	
32.			Художественное оформление изделия	1	
33.			Химические волокна	1	
34.			Пр.р. Определение вида ткани	1	
35.			Швейная машина и приспособления к ней	1	
36.			Швейная машина и приспособления к ней	1	
37.			Схемы механических устройств	1	
38.			Прочтение схем	1	
			Технология ведения дома – 4ч	4	
39.			Экология жилища	1	
40.			Фильтрация воды	1	
41.			Роль комнатных растений в интерьере	1	
42.			Пр.р. Подбор и посадка растений	1	
			Электротехнические работы – 6ч	6	
43.			Электроосветительные приборы	1	
44.			Пр.р. Подбор бытовых приборов	1	
45.			Автоматические устройства	1	
46.			Элементы автоматики и схемы их устройства	1	
47.			Электроприборы, человек и окружающая среда	1	

48.			Электроприборы, человек и окружающая среда	1	
			Творческие проектные работы – 10ч	10	
49.			Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	1	
50.				1	
51.			Технологи выполнения изделия	1	
52.			Технологи выполнения изделия	1	
53.			Пр.р. Изготовление изделия	1	
54.			Пр.р. Изготовление изделия	1	
55.			Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	1	
56.				1	
57.			Защита творческого проекта	1	
58.			Защита творческого проекта	1	
			Дизайн пришкольного участка – 8ч	8	
59.			Обустройство пришкольного участка.	1	
60.			Цветочно-декоративные растения. ТБ	1	
61.			Агротехника культур.	1	
62.			Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	1	
63.			Защита растений от неблагоприятных факторов	1	
64.			Защита растений от неблагоприятных факторов	1	
65.			Анализ формирования культуры труда	1	
66.			Подведение итогов	1	
67-68			Резервное время	2	

ТЕХНОЛОГИЯ - 8 класс – 34ч

№ урока	Дата		Тема. Раздел	Кол-во час	примечание
	план	факт			
1.			Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по ТБ	1	
			Кулинария – 5ч	5	
2.			Виды домашних птиц. Пр.р. Первичная обработка птицы	1	
3.			Способы определения готовности кулинарных блюд Пр.р. Оформление готовых блюд из птицы	1	
4.			Расчет стоимости продуктов, меню Пр.р. Сервировка стола к обеду	1	
5.			Способы консервирования фруктов и ягод Пр.р. Первичная обработка	1	
6.			Стерилизация в домашних условиях Пр.р. Бланширование фруктов и укупорка	1	
			Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 5ч	5	
7.			Декорирование в стиле «декупаж» Ассортимент изделий в технике «декупаж»	1	
8.			Технология декорирования изделия Требования, предъявляемые к готовому изделию	1	
9.			Поэтапное изготовление изделия Заготовка фрагментов изделия	1	
10.			Окончательная обработка изделия Уход за изделиями в процессе эксплуатации	1	

11			Синтетические волокна Пр.р. Определение ткани сложных структур	1	
			Творческие проектные работы –6ч	6	
12.			Творческие проектные работы Пр.р. Разработка дизайнерской задачи	1	
13.			Технология выполнения изделия Подбор материалов и инструментов	1	
14.			Последовательность выполнения изделия	1	
15.			Пр.р. Изготовление изделия	1	
16.			Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	
17.			Защита проекта Презентация готового изделия	1	
			Технологии ведения дома - 8	8	
18.			Ремонт помещений Пр.р. Подбор строительно-отделочных материалов	1	
19.			Пр.р. Эскиз декоративного украшения интерьера	1	
20.			Санитарно-технические работы Правила эксплуатации систем	1	
21.			Подбор элементов сантехники для дома Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций	1	
22.			Расходы семьи и их планирование Выбор способа совершения покупки	1	
23.			Бюджет семьи Маркировка, условные обозначения	1	
24.			Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	
25.					

			Права потребителя и их защита		
			Электротехнические работы – 2ч	2	
26.			Общие сведения об электротехнических устройствах Влияние приборов на окружающую среду и здоровье человека	1	
27.			Электрические источники света Электроосветительные приборы	1	
			Современное производство и профессиональное образование – 4ч	4	
28.			Сферы и отрасли современного производства Основные структурные подразделения производственного предприятия	1	
29.			Понятие о профессии Оплата труда	1	
30.			Роль профессии в жизни человека Пр.р. Знакомство с профессиями	1	
31.			Диагностика склонностей и качеств личностей Поиск информации	1	
			Дизайн пришкольного участка – 4ч	4	
32.			Декоративное оформление участка Способы обустройства пришкольного участка	1	
33.			Стили садово-паркового искусства Ассортимент и правила подбора растений	1	
34.			Особенности ландшафтного стиля	1	
35.			Пр.р. Эскиз озеленения пришкольного участка	1	

