

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Майское
муниципального района Пестравский Самарской области

«Рекомендовано к утверждению»: Протокол заседания МС № 1 от 23.08.2021 г.	«Проверено» зам. директора по УВР: _____/Н.В.Радаева/ 24.08.2021 г.	«Утверждено» Директор ГБОУ СОШ с. Майское _____/Плаксина С.Н. Приказ № 170/1-од от 26.08.2021 г.
---	--	--

Рабочая программа по предмету

Технология

Класс 5 - 8

на 2021 – 2022 учебный год

Разработана учителем
Первой квалификационной
категории
Баубековой С.В.

2021 год

пос.Михеевка

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 - 8 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2020 года
- Требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования;
- Основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с.Майское муниципального района Пестравский Самарской области
- Авторская рабочая программа по технологии к учебнику В.Д. Симоненко. Издательство «Учитель 2019г».
- Учебного плана ГБОУ СОШ с.Майское
- Положения о составлении рабочих программ по предметам от 09.11.2017г.;
- Положения о периодичности, форме и порядке текущего контроля успеваемости и продления промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ ООШ пос. Михеевка (новая редакция) от 25.08.2020г.
- Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2020/2021 учебный год: приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.12.2020 г №766 (внесены изменения от 20.05.2020 №254)

Учебно-методический комплект к рабочей программе по технологии 5 – 8 классы

- Учебник Технология, Технологии ведения дома, 5 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016 г.
- Учебник Технология, Технологии ведения дома, 6 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, - Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016 г.
- Учебник Технология, Технологии ведения дома, 7 класс /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, -

Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016 г.

- Учебник Технология, 8 класс В.Д.Симоненко, А. А.Электов, Б.А.Гончаров, О.П.Очинин -

Москва: Издательский центр «Вентана - Граф», 2016 г.

Место учебного предмета в учебном плане школы

Класс	Количество часов в год	Количество учебных часов в неделю
5	68	2
6	68	2
7	68	2
8	34	1
Всего	238	

Цель :

I.Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II.Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III.Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV.Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V.Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Планируемые результаты изучения курса

Личностные результаты:

- 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;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности 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 индивидуальноличностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- 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 потребительную 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, формулирование выводов по обоснованию техникотехнологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационнокоммуникационных технологий (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 её 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:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; 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;

- начальное овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, чтения технологической 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 формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; в мотивационной сфере:
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- 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;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное 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 учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
 - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:

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

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

5 класс

Ученик научится:

- знакомиться с эргономическими, эстетическими требованиями к интерьеру
- находить и представлять информацию об устройстве современной кухни
- планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

6 класс

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.
- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.

Ученик получит возможность:

- выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.
- изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
- выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.

- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.
- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
- знакомиться с профессией садовник

7класс

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.
- выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
- знакомиться с понятием «умный дом».

Ученик получит возможность :

- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- знакомиться с профессией дизайнер

8 класс

Ученик научится:

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Ученик получит возможность:

- ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
- ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Раздел «Электротехника»

5 -6 класс

Ученик научится:

- изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне
- находить и представлять информацию об истории электроприборов
- изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

7класс

Ученик научится:

- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- находить информацию о видах и функциях климатических приборов.

Ученик получит возможность научиться:

- представлять информацию о электрических бытовых приборах;
- подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

8класс

Ученик научится:

- оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети;
- знакомиться с устройством и принципом действия электрического фена;
- читать простые электрические схемы.

Ученик получит возможность :

- собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока;

- определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;
- приемам использования электромонтажных инструментов.

Раздел «Кулинария»

5 класс

Ученик научится:

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

Ученик получит возможность :

- 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- 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.

6класс

Ученик научится:

- определять свежесть рыбы органолептическими методами;
- определять срок годности рыбных консервов;
- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.
- определять качество мяса органолептическими методами;
- определять качество птицы органолептическими методами;

Ученик получит возможность:

- определять качество продуктов для приготовления супа;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- выполнять сервировку стола к обеду.

7класс

Ученик научится:

- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
- определять срок годности молочных продуктов;
- приготавливать изделия из жидкого теста.

Ученик получит возможность :

- выбирать и готовить изделия из песочного теста;
- подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления десертов, сладостей и напитков
- составлять меню обеда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

5 класс

Ученик 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.

Ученик получит возможность:

- выполнять несложные приёмы 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.

6 класс

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон;
- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон;
- подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.

Ученик получит возможность:

- снимать мерки с фигуры человека;
- рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий;
- моделировать проектное швейное изделие;

- изучать устройство машинной иглы;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.

7класс

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения;
- изучать свойства шерстяных и шелковых тканей;
- находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

Ученик получит возможность:

- приемам моделирования поясной одежды;
- находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;
- изготавливать образцы машинных швов.

Раздел «Художественные ремесла»

5 класс

Ученик научится:

- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия;
- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;
- находить и представлять информацию о народных промыслах:
- находить информацию о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Ученик получит возможность:

- зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию;
- различать различные виды техники лоскутного шитья

- изготавливать образцы лоскутных узоров.

6класс

Ученик научится:

- подбирать материалы и инструменты для вязания;
- вязать образцы крючком;
- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Ученик получит возможность:

- находить и представлять информацию об истории вязания;
- подбирать спицы и нитки для вязания;
- создавать схемы для вязания с помощью ПК.

7класс

Ученик научится:

- создавать эскиз росписи по ткани;
- выполнять образец росписи по ткани;
- находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Ученик получит возможность:

- подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
- выполнять эскизы вышивки ручными стежками;
- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Раздел «Семейная экономика» 8 класс

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.

Ученик получит возможность:

- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

5 класс

Ученик научится:

- выполнять проект по разделу «Технологии ведения дома»;
- выполнять проект по разделу «Кулинария»
- оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Ученик получит возможность:

- знакомиться с примерами творческих проектов;
- определять цель и задачи проектной деятельности;
- составлять доклад для защиты творческого проекта.

6 класс

Ученик 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.

Ученик получит возможность:

- 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

7класс

Ученик 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.

Ученик получит возможность :

- 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 стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8класс

Ученик научится:

- обосновывать тему творческого проекта;
- находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных;

Ученик получит возможность:

- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.
- выполнять проект и анализировать результаты работы;
- оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8 класс

Ученик научится:

- построению двух-трёх 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;
- планировать профессиональную карьеру;

Ученик получит возможность:

- 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.

Учебно-тематическое планирование

5 - класс

Наименование раздела	Кол-во часов	Кол-во тестирований
Кулинария	14	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	1
Технология ведения дома	4	1
Электротехнические работы	2	1
Творческие проектные работы	6	1
Дизайн пришкольного участка	6	1
Итого	68	6

6 класс

Наименование раздела	Кол-во часов	Кол-во тестирований
Кулинария	14	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24	1
Технология ведения дома	4	1
Электротехнические работы	4	1
Творческие проектные работы	10	1
Дизайн пришкольного участка	12	1
Итого	68	6

7 класс

Наименование раздела	Кол-во часов	Кол-во тестирований
Кулинария	16	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	22	1
Технология ведения дома	4	1
Электротехнические работы	6	1
Творческие проектные работы	10	1

Дизайн пришкольного участка	10	1
Итого	68	6

8 класс

Наименование раздела	Кол-во часов	Кол-во тестирований
Кулинария	5	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	5	1
Технология ведения дома	8	1
Электротехнические работы	2	1
Современное производство и профессиональное образование	4	
Творческие проектные работы	5	1
Дизайн пришкольного участка	5	1
Итого	34	6

Тематическое планирование

5 класс

Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во часов тестирования
Кулинария – 14ч.		
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
Физиология питания. Овощи в питании	2	
Технология приготовления бутербродов	2	
Технология приготовления горячих напитков		

Блюда из яиц.Приготовление блюд из яиц	2	
Приготовление блюд из овощей	2	
Сервировка стола Правила поведения за столом	2	
Заготовка продуктов способы сохранения продуктов	2	Зачет по разделу
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 36ч		
Узелковый батик Виды росписи по ткани	2	
Материалы и красители Технология крашения	2	
Подготовка красителя Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов	2	
Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	2	
Ассортимент вторичного сырья из пластмассы Зарисовка изделия	2	
Технология изготовления выбранного изделия Сборка и оформление изделия	2	
Классификация волокон Образец полотняного переплетения	2	
Виды швейных машин Устройство и принцип действия	2	
Подготовка машины к работе Выполнение	2	

машинных строчек		
Виды машинных швов	2	
Упражнения на швейной машине Влажно-тепловая обработка (ВТО)	2	
Классификация одежды Снятие мерок	2	
Правила работы с готовыми выкройками Моделирование	2	
Ручные работы Выполнение прямых стежков	2	
Обработка карманов. Соединение с фартуком	2	
Технология обработки боковых и нижнего среза фартука	2	
Обработка пояса и соединение его с фартуком. ВТО	2	Зачет по разделу
Технология ведения дома – 4ч		
Эстетика и экология жилища Эскиз интерьера кухни	2	
Уход за одеждой и обувью	2	Зачет по разделу
Электротехнические работы – 2ч		
Электромонтажные работы	2	Зачет по разделу

Творческие проектные работы – 6ч		
Познавательные сведения к творческому проекту Организационно-подготовительный этап	2	
Выбор техники выполнения изделия	2	
Реклама и защита проекта	2	Зачет по разделу
Дизайн пришкольного участка – 6ч		
Создание микроландшафта Выполнение эскиза	2	
Цветочные культуры для клумб	2	
Высадка рассады	2	Зачет по разделу
Итого	68	6

6 класс

Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во часов тестирования
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	
Кулинария – 14ч.		
Физиология питания. Определение	2	

суточной потребности		
Блюда из молока и кисломолочных продуктов Приготовление молочного супа	2	
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря .Разделка рыбы	2	
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Макароны с сыром	2	
Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки. Приготовление блинчиков и компота	2	
Приготовление обеда в походных условиях Приготовление гречневой каши с тушенкой	2	
Заготовка продуктов Квашение капусты	2	Зачет по разделу
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 24ч		
Свободная роспись по ткани Элементы декоративных решений	2	
Художественные особенности свободной росписи по ткани Колоритное решение	2	

рисунка		
Технология росписи по ткани Воспроизведение в цвете	2	
Оформление и защита готового изделия Реклама готового изделия	2	
Использование вторичного сырья в быту Разработка эскиза изделия	2	
Технология изготовления выбранного изделия	2	
Изготовление изделия	2	
Художественное оформление Защита творческого проекта	2	
Натуральные волокна Выполнение саржевого переплетения	2	
Регуляторы швейной машины Причины дефектов строчки	2	
Уход за швейной машиной Отработка строчки. Виды передач	2	Зачет по разделу
Творческие проектные работы – 10ч		
Этапы выполнения творческого проекта . Разработка банка идей	2	
Техники выполнения изделий	2	

Изготовление изделия Перечень критериев оценки	2	
Экономическое и экологическое обоснование проекта	2	
Защита проекта	2	Зачет по разделу
Технология ведения дома – 4ч		
Эстетика и экология жилища Эскиз интерьера	2	
Уход за одеждой и обувью Наложение заплаты ручным способом	2	Зачет по разделу
Электротехнические работы – 4ч		
Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	2	
Подключение проводов к вилке	2	Зачет по разделу
Дизайн пришкольного участка – 12ч		
Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	2	
Типы почв Понятие о плодородии почвы	2	
Технология выращивания цветочно-декоративных культур	2	
Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	2	

Технология выращивания выбранных культур	2	
Высадка рассады	2	Зачет по разделу
Итого	68	6

7 класс

Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во часов тестирования
Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	
Кулинария – 16ч.		
Физиология питания. Определение доброкачественности продукта	2	
Мучные изделия. Виды теста Художественное оформление изделий	2	
Изделия из пресного теста Приготовление вареников	2	
Изделия из бисквитного теста	2	

Приготовление пирога		
Изделия из песочного теста Приготовление домашнего печенья	2	
Не печеные кондитерские изделия Приготовление пирожных	2	
Сладкие блюда Приготовление яблочного мусса	2	
Заготовка продуктов Варенье из яблок	2	Зачет по разделу
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 20ч		
История старинного рукоделия Рельефная металлопластика	2	
Выбор техники выполнения изделия Перевод рисунка на фольгу	2	
Изготовления изделия	2	
Оформление готового изделия	2	
История развития техники плетения из тесьмы	2	
Технология выполнения изделия Изготовление изделия	2	

Художественное оформление изделия	2	
Химические волокна Определение вида ткани	2	
Швейная машина и приспособления к ней	2	
Схемы механических устройств Прочтение схем	2	Зачет по разделу
Технология ведения дома – 4ч		
Экология жилища Фильтрация воды	2	
Роль комнатных растений в интерьере Подбор и посадка растений	2	Зачет по разделу
Электротехнические работы – 6ч		
Электроосветительные приборы Подбор бытовых приборов	2	
Автоматические устройства Элементы автоматики и схемы их устройства	2	
Электроприборы, человек и окружающая среда	2	Зачет по разделу
Творческие проектные работы – 10ч		
Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением	2	

компьютера»		
Технологи выполнения изделия	2	
Изготовление изделия	2	
Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2	
Защита творческого проекта	2	Зачет по разделу
Дизайн пришкольного участка – 10 ч		
Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	2	
Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2	
Защита растений от неблагоприятных факторов	2	
Анализ формирования культуры труда Подведение итогов	2	
Высадка рассады	2	Зачет по разделу
Итого	68	6

Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во часов тестирования
Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по ТБ	1	
Кулинария – 5 ч		
Виды домашних птиц Первичная обработка птицы	1	
Способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд из птицы	1	
Расчет стоимости продуктов, меню Сервировка стола к обеду	1	
Способы консервирования фруктов и ягод Первичная обработка	1	
Стерилизация в домашних условиях .Бланширование фруктов и укупорка	1	Зачет по разделу
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 5 ч		
Декорирование в стиле «декупаж»	1	

Ассортимент изделий в технике «декупаж»		
Технология декорирования изделия Требования, предъявляемые к готовому изделию	1	
Поэтапное изготовление изделия Заготовка фрагментов изделия1	1	
Окончательная обработка изделия Уход за изделиями в процессе эксплуатации	1	
Синтетические волокна Определение ткани сложных структур	1	Зачет по разделу
Творческие проектные работы – 5 ч		
Творческие проектные работы Разработка дизайнерской задачи	1	
Технология выполнения изделия Подбор материалов и инструментов	1	
Последовательность выполнения изделия Изготовление изделия	1	
Экономическое и экологическое обоснование проекта	1	
Защита проекта Презентация готового изделия	1	Зачет по разделу

Технологии ведения дома - 7		
Ремонт помещений Подбор строительно-отделочных материалов	1	
Эскиз декоративного украшения интерьера	1	
Санитарно-технические работы Правила эксплуатации систем	1	
Подбор элементов сантехники для дома Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций	1	
Расходы семьи и их планирование Выбор способа совершения покупки	1	
Бюджет семьи Маркировка, условные обозначения	1	
Анализ потребительских качеств товаров и услуг Права потребителя и их защита	1	Зачет по разделу
Электротехнические работы – 2ч		
Общие сведения об электротехнических устройствах Влияние приборов на окружающую среду и здоровье человека	1	
Электрические источники света Электроосветительные приборы	1	Зачет по разделу
Современное производство и профессиональное образование – 4ч		

Сферы и отрасли современного производства	1	
Основные структурные подразделения производственного предприятия		
Понятие о профессии Оплата труда	1	
Роль профессии в жизни человека Знакомство с профессиями	1	
Диагностика склонностей и качеств личностей Поиск информации	1	Зачет по разделу
Дизайн пришкольного участка – 5ч		
Декоративное оформление участка	1	
Способы обустройства пришкольного участка		
Стили садово-паркового искусства	1	
Ассортимент и правила подбора растений		
Особенности ландшафтного стиля	1	
Эскиз озеленения пришкольного участка	1	
Высадка рассады	1	Зачет по разделу
Итого	34	7

График проверочных работ 5 класс

Название раздела и тема	Срок и
Кулинария	
Заготовка продуктов способы сохранения продуктов	октябрь
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
Обработка пояса и соединение его с фартуком. ВТО	февраль
Технология ведения дома	
Уход за одеждой и обувью	март
Электротехнические работы	
Электромонтажные работы	март
Творческие проектные работы	
Реклама и защита проекта	апрель
Дизайн пришкольного участка –	
Высадка рассады	май

6 класс

Название раздела и тема	Срок и
Кулинария	
Заготовка продуктов Квашение капусты	октябрь
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
Уход за швейной машиной Отработка строчки. Виды передач	февраль
Технология ведения дома	
Уход за одеждой и обувью Наложение заплаты ручным способом	март
Электротехнические работы	
Электромонтажные работы	март

Творческие проектные работы	
Реклама и защита проекта	апрел ь
Дизайн пришкольного участка –	
Высадка рассады	май

7 класс

Название раздела и тема	Срок и
Кулинария	
Заготовка продуктов Варенье из яблок	октяб рь
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
Схемы механических устройств Прочтение схем	февра ль
Технология ведения дома	
Роль комнатных растений в интерьере Подбор и посадка растений	март
Электротехнические работы	
Электроприборы, человек и окружающая среда	март
Творческие проектные работы	
Защита творческого проекта	апрел ь
Дизайн пришкольного участка –	
Высадка рассады	май

8 класс

Название раздела и тема	Срок и
Кулинария	
Стерилизация в домашних условиях Бланширование фруктов и укупорка	октяб рь
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	
Синтетические волокна	февра

Определение ткани сложных структур	ль
Технология ведения дома	
Анализ потребительских качеств товаров и услуг Права потребителя и их защита	март
Электротехнические работы	
Электрические источники света Электроосветительные приборы	март
Современное производство и профессиональное образование	
Диагностика склонностей и качеств личностейПоиск информации	март
Творческие проектные работы	
Защита проекта Презентация готового изделия	апрел ь
Дизайн пришкольного участка –	
Высадка рассады	май

Содержание рабочей программы по технологии в 5 классе

Вводное занятие

Введение учащихся в новый предмет. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены ,правилами техники безопасности. Знакомство с правилами поведения на уроках.

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Блюда из сырых и вареных овощей.

Основные теоретические сведения.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения.

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Сервировка стола к завтраку

Основные теоретические сведения.

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы.

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.

Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы.

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.10

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Учащиеся должны

знать:

смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; виды оборудования современной кухни; технологическую последовательность приготовления блюд; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

уметь:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдать правила этикета за столом; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда.

Интерьер кухни ,столовой

Основные теоретические сведения.

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Учащиеся должны

знать:

общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;

уметь:

разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Учащиеся должны

знать:

правила безопасной работы с ручными инструментами, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

уметь:

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения.

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов.

Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы.

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Учащиеся должны

знать:

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, знать технологию выполнения швов;

уметь:

наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Ручные работы

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек.

Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ.

Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок.

Практическая работа: изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Объект труда: образцы тканей

Учащиеся должны

знать:

виды простейших ручных швов;

уметь:

выполнять ручные стежки и строчки

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Рукоделие

Лоскутная пластика

Основные теоретические сведения.

Возможность лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона или бумаги. Изготовление декоративной салфетки.

Вышивка

Основные теоретические сведения.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, носовой платок.

Батик

Основные теоретические сведения. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы. Выполнение рисунка

Варианты объектов. Салфетки. Шарфик. Кепка.

Учащиеся должны

знать:

основные приемы в лоскутной технике; виды вышивки; виды росписи по ткани, технологию крашения;

уметь:

выполнять простейшие вышивальные швы; закреплять рабочую нить без узла; выполнять рисунки на ткани

Проектирование и моделирование рабочей одежды

Конструирование и моделирование фартука

Основные теоретические сведения.

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления изделия

Основные теоретические сведения.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Учащиеся должны

знать:

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий; правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения; понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

уметь:

читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы.

Проектные работы

Примерные темы.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Творческий проект «Прихватка»

Учащиеся должны

знать:

способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;

уметь:

осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей.

Содержание рабочей программы по технологии в 6 классе

Вводное занятие

Введение учащихся в новый предмет. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, правилами техники безопасности. Знакомство с правилами поведения на уроках.

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Определение качества молока. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из макаронных изделий

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы. Подготовка к варке макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Макароны отварные с сыром

Блины, оладьи

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности муки.

Возможности кулинарного использования муки. Виды теста.

Практические работы. Способы приготовления теста для оладий, блинов.

Варианты объектов труда. Оладьи со сгущенкой

Компоты, кисели

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности сахара и крахмала. Сладкие блюда и напитки.

Практические работы. Технологии приготовления киселей и компотов.

Варианты объектов труда. Компот из сухофруктов

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Составление рецептов.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности муки.

Возможности кулинарного использования муки. Виды теста.

Практические работы. Способы приготовления теста для оладий, блинов.

Варианты объектов труда. Оладьи со сгущенкой

Учащиеся должны

знать:

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в

жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, технологию приготовления молочных супов и каш; общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря; правила варки макаронных изделий; способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

уметь:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения.

Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Практические работы.

Выполнение эскиза планировки квартиры(дома) .

Варианты объектов труда.

Интерьер дома.

Учащиеся должны

знать:

общие сведения из истории интерьера, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;

уметь:

разрабатывать и оформлять интерьер изделиями собственного изготовления.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Учащиеся должны

знать:

правила безопасной работы с ручными инструментами, способы получения натуральных волокон животного происхождения, свойства тканей, полученных саржевым, сатиновым и атласным переплетениями.25

уметь:

распознавать волокна и ткани из шелка, шерсти, определять ткани саржевого и атласного переплетений;

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой,

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Учащиеся должны

знать:

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип действия регуляторов швейной машины;

уметь:

устанавливать и подбирать иглу, смазывать швейную машину, устранять неполадки.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Проектирование и изготовление юбки

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиневой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиневых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей,26

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделий.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиневая или прямая.

*Учащиеся должны
знать:*

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, знать технологию выполнения швов; технологию последовательности обработки юбки;

уметь:

раскладывать ткань для раскроя, обрабатывать вытачки, осуществлять примерку, устранять дефекты,

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Рукоделие

Вышивка бисером

Основные теоретические сведения.

История вышивки бисером. Виды бисера .

Практические работы.

Зарисовка орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание бисером

Варианты объектов труда.

Сувенир, украшение бисером изделия

*Учащиеся должны
знать:*

виды бисера

уметь:

выполнять вышивку из бисера

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами, Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Учащиеся должны

знать:

современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли

уметь:

удалять пятна с одежды; ремонтировать одежду декоративными заплатами;

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Творческие проектные работы

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира.

Основное содержание программы 7-го класса

Вводное занятие

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведений. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Варианты объектов труда. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка.

Консервированный зеленый горошек.

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда. Блюдо из птицы.

Кисломолочные продукты и блюда из них

Основные теоретические сведения

Общие сведения о кисломолочных продуктах и их кулинарное употребление. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества творога. Приготовление блюд из творога.

Варианты объектов труда. Блюдо из творога.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

Практические работы. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда. Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы. Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда. Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Учащиеся должны

знать:

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые инфекции. Первая помощь при отравлениях. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов с сахаром без стерилизации. Способы защипывания краев вареников и пельменей, правила варки, оформление готовых блюд и подачи к столу.

уметь:

Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности продуктов по маркировке на упаковке. Сортировка, нарезка, бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из плодов и ягод. Защищать края пельменей, вареников, чебуреков.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Рукоделие.

Вязание крючком

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда. Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Практические работы. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Основные теоретические сведения. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия

Основные теоретические сведения. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Учащиеся должны

знать:

Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Получение искусственных волокон, ассортимент тканей и их свойства, историю швейных машин, устройство челнока; виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Способы обработки проймы и горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

уметь:

Подбор инструментов и материалов для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Определять раппорта в сложных переплетениях. Разбирать и собирать челнок в универсальной швейной машины. Обработать срезы зигзагообразной строчкой. Снимать мерки и записывать результаты измерений.

Интерьер дома

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем энерго и теплоснабжения, — водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации,

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей, Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда. Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

*Учащиеся должны
знать:*

характеристику основных элементов систем энерго и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации; роль комнатных растений в комнате

уметь:

подбирать декоративные комнатные растения; использовать в интерьере декоративные изделия собственного изготовления.

Творческие и проектные работы

Примерные темы. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

Учащиеся должны

знать:

возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

уметь:

подбирать литературу для подготовки проекта

Основное содержание программы 8-го класса

Вводное занятие

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Понятие о минералах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.

Практические работы. Влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Правила техники безопасности при кулинарных работах.

Приготовление обеда. Суп с фрикадельками

Основные теоретические сведения

Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Способы

приготовления супов. Разновидности супов по способам приготовления (горячие, холодные). Признаки доброкачества рубленного мяса. Сервировка стола к обеду.

Практические работы

Определение доброкачества мяса, приготовление супа с фрикадельками, определение времени варки, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Суп с фрикадельками, эскизы оформления первого блюда.

Холодные закуски. Приготовление холодных закусок

Основные теоретические сведения. Сроки хранения и реализации холодных закусок. Влияние соотношения компонентов блюда на его качество. Признаки доброкачества ингредиентов закусок. Способы приготовления холодных закусок. Способы подачи холодных закусок (рулет) к обеду. Сервировка стола.

Практические работы

Определение доброкачества ингредиентов закусок, приготовление рулетиков из ветчины и сыра с начинками, определение времени приготовления, и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Рулетики из ветчины и сыра с начинками, эскизы оформления холодных закусок.

Виды песочного теста. Торты и пирожные из песочного теста

Основные теоретические сведения

Исходные продукты, используемые для приготовления песочного теста. Признаки доброкачества муки и яиц. Особенности приготовления тортов и пирожных из песочного теста

Практические работы

Определение доброкачества муки и яиц, приготовление торта и пирожных из песочного теста, определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Пирог с яблоками, эскизы оформления сладких блюд.

Изделия из теста. Приготовление «Шарлотки»

Основные теоретические сведения

Исходные продукты, используемые для приготовления бисквитного теста. Признаки доброкачества муки и яиц. Особенности приготовления бисквитного теста

Практические работы

Определение доброкачества муки и яиц, приготовление воздушного пирога с яблоками, определение времени приготовления, оформление (карвинг) и подача блюда к столу.

Объекты труда.

Пирог с яблоками, эскизы оформления сладких блюд.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и

сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы. Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

*Учащиеся должны
знать:*

Понятие о минералах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма; Способы приготовления супов. Способы приготовления холодных закусок. Особенности приготовления тортов и пирожных из песочного теста.

уметь:

Определение доброкачественности продуктов. Определение срока годности продуктов по маркировке на упаковке. Сортировка, нарезка, бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из плодов и ягод. Защищать края пельменей, вареников, чебуреков.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Интерьер жилого дома

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения.

Интерьер жилого дома.

Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Отделка квартиры

Практические работы

Требования, предъявляемые к материалам, используемым в отделке помещений.

*Учащиеся должны
знать:*

Понятия «коллекционирование», «отделка квартиры».

уметь:

Оформлять тканью окна и двери помещений.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения. Синтетические волокна. Технология производства, эксплуатационные свойства и ассортимент синтетических волокон. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях.

Практические работы. Определение сложных, мелкоузорчатых и крупноузорчатых переплетений нитей в тканях.

Учащиеся должны уметь:

определять вид нитей (синтетические, искусственные) в тканях.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Специальные швейные машины .Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Практические работы. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Учащиеся должны

знать:

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Уметь:

Обрабатывать края зигзагообразным швом

Художественная обработка материалов

Основные теоретические сведения. Знакомство с вышивкой гладью, атласная и штриховая гладь. Техника выполнения «рококо». Двусторонняя гладь, художественная гладь.

Практические работы. Вышивание натюрморта

Учащиеся должны

знать:

правила техники безопасности при работе с инструментами для вышивки.

Характеристика хлопчатобумажных шерстяных, и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вышивании.

Уметь:

правила ТБ и соблюдать ОТ, выполнить эскиз изделия, образцы швов:

стебельчатый, атласная гладь.

Рукоделие.

Вязание спицами

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись.

основные свойства синтетических волокон, характеристику сложных переплетений

Практические работы. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель . Изготовление образцов вязания спицами

Варианты объектов труда. Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка, носки.

Технология ведения дома.

Потребности семьи , Бюджет семьи

Основные теоретические сведения

Классификация потребностей семьи, способы планирования расходов, цены на рынке товаров и услуг.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практические работы

Составление схемы «Потребности семьи»

Объекты труда.

Карточки - задания

Основные теоретические сведения

Доходная и расходная части семейного бюджета. Накопления. Сбережения. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Способы совершения покупок, возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы

Рассчитать минимальную стоимость потребительской корзины.

Объекты труда

Карточки-задания

Моя профессиональная карьера

Классификация профессий , Профессиограмма

Основные теоретические сведения

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий, их влияние на виды и содержание труда.

Практические работы

Сравнительная характеристика профессии, специальности, должности. Просмотр презентации

Объекты труда

Карточки – задания

Основные теоретические сведения

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Понятие о профессиограмме и ее значении.

Практические работы

Составить профессиограмму.

Объекты труда

Буклеты с перечнем профессиональных учебных заведений, сайт «Профорентация»

Профессиональные интересы, склонности и способности

Основные теоретические сведения

Профессиональные качества личности. Право на выбор и ответственность за выбор. Нормативные документы, гарантирующие права и регламентирующие обязанности работников.

Практические работы

Найти и использовать различные источники нормативных документов

Объекты труда

Конспект

Внутренний мир человека и система представлений о себе

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Диагностика профессиональных качеств личности.

Практические работы

Заполнение бланков – тестов по выявлению профессиональных качеств личности.

Объекты труда

Бланки – тесты.

Профессиональная пригодность

Основные теоретические сведения

Требования, предъявляемые современным работодателем. Предложения работодателей на рынке труда.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Построить план профессионального образования и дальнейшего трудоустройства.

Объекты труда

Буклеты профессиональных учебных заведений и предприятий

Творческие и проектные работы

Примерные темы:

Профессии, сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

Учащиеся должны

знать:

возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

уметь:

подбирать литературу для подготовки проекта

