

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
“Основная общеобразовательная школа № 27”
г. Уссурийска Уссурийского городского округа

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

О.В. Кривоносова



"29" июля 2015 г.

Рабочая программа
по технологии, ООО
2015-2019 ГГ.

Учитель

Ротокля А.М.

2015 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология» (для неделимых классов) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) нового поколения, примерной программы основного общего образования по направлению "Технология. Обслуживающий труд", комплексной программы общеобразовательной области «Технология» для неделимых классов под редакцией Хотунцова Ю.Л., Симоненко В.Д.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Общая характеристика учебного предмета, особенности программы

Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Рабочая программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. За основу взят вариант II изучения предмета» «Технология. Обслуживающий труд»

Основные разделы базовой (государственной) программы 5-8 классов сохранены и включены в разделы рабочей программы. Применяется дифференцированный подход при составлении заданий по разделам курса.

Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется и во всех трех параллелях одна и та же. Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы, объединенные одной темой «Я и мой дом», где последующий раздел тесно связан с предыдущим и логически оправдан.

Содержание программы по направлению « Технология » предусматривает изучение учебного материала по следующим сквозным образовательным линиям :

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Поскольку ведущей деятельностью пятиклассников остается игра, в процесс обучения включены элементы игровых технологий. Теоретический материал преподносится в форме бесед, поисковых и самостоятельных работ.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Цели учебного курса

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи учебного курса

Образовательные:

- приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
- знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
- знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

Воспитательные:

- формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия;
- формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
- формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

- формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности.

Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 238 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 34 часа.

2 часа учебного предмета «Технология» в IX классе переданы в компонент образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки обучающихся

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

- осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

5 класс

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в разных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательной деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирования и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технологических задач;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объектов труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при работе;

- выполнение технологических операций с соблюдением установочных норм, стандартов и ограничений;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручным инструментом и выполнение операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

6 класс

Личностные

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметные

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
 - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
 - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
 - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
- 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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

7 класс

Личностные

- овладение правилами научной организации труда;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания;
- личная ответственность за результаты своей деятельности;
- адекватное реагирование на трудности;
- принятие ценности семейной жизни и быта;
- уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- формирование основ экономической и экологической культуры;
- формирование ценности здорового образа жизни;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в социально значимом труде.

Метапредметные

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ

-выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

-поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы

-объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решение общих задач коллектива

-проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия

Предметные

-оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения

-ориентация в имеющихся возможных средствах и технологиях создания объектов труда

-распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах

-планирование технологического процесса и процесса труда

-соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, санитарии и гигиены

-проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ

-контроль промежуточных и конечных результатов труда

-выявление допущенных ошибок в процессе трудаи обоснование способов их исправления

-документирование результатов труда и проектной деятельности

-расчет себестоимости продукта труда

- осознание ответственности за качество результатов труда
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда
- дизайнерское проектирование изделия и рациональная эстетическая организация работ
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов группы
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов

8 класс

Личностные

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- планирование образовательной и профессиональной карьеры
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности

Метапредметные

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую ценность

-соблюдение норм и правил труда в соответствии с технологической культурой производства

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками

-соблюдение норм и правил познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Предметные

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда

-овладение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации

-применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов

-овладение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства

-планирование технологического процесса и процесса труда

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда

-обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда

-проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ

-примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке труда

-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ

-разработка варианта рекламы выполненного объекта и результата труда

-дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ

-оформление коммуникативной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов

-потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы

-сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

-достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Универсальные учебные действия.

Раздел «Творческие проектные работы»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи 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, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и 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.

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 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

планировать профессиональную карьеру;

рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Интеграция с другими предметами

Межпредметной интеграции в новых стандартах отводится важное место. Технология обладает большими возможностями по использованию знаний и умений из других учебных предметов. Это в первую очередь – черчение, изобразительное искусство, биология, физика, химия, математика, природоведение, история и литература. Знание алгебры и геометрии применяется при проведении расчетных и графических работ; химии – при характеристике свойств материалов; физики – при изучении механических свойств материалов, устройства и принципа действия машин и механизмов, приборов, видов современных технологий; истории и искусства – при освоении технологий народных промыслов, художественно-декоративной обработки материалов. Особенно эффективно использовать межпредметные связи можно при выполнении проектов. Подробно указать, какие разделы и темы из других учебных предметов используются при изучении технологии, можно в календарно-тематическом плане или в отдельном документе.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 класс

Кулинария (12 час).

Санитария и гигиена (2 час).

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ .Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

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.

Технология приготовления пищи 4 час).

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.

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 блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из 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 овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 час).

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 (2 час).

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, корней, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

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

Создание изделий из конструкционных, текстильных и поделочных материалов (42 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка – 2 ч.

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.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Узелковый батик – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка

Декоративная обработка древесины. Изготовление простейших изделий из пиломатериалов.- 4 часа

Основные теоретические сведения.

Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборки их в изделие.

Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера коробки для рукоделия, порядок сборки простейших конструкций из фанеры.

Варианты объекта труда

Коробка для рукоделия, шкатулка.

Элементы материаловедения (6 часа).

Ткани -4 часа

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. Плотняное 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.

Конструкционные материалы

Древесные материалы – 2 часа

Основные теоретические сведения

Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

Определение пород древесины по образцам, обработка древесины различными инструментами.

Варианты объектов труда

Образцы древесины.

Элементы машиноведения (8 час).

Швейная машина – 6 час.

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.

Механизмы технологических машин (2 час)

Основные теоретические сведения

Механизмы и их назначение. Ременные и фрикционные передачи. Детали механизмов. Условные обозначения деталей и узлов механизмов и машин на кинематических схемах. Чтение и построение простых кинематических схем.

Практические работы

Чтение кинематических схем простых механизмов. Сборка моделей механизмов из деталей конструктора типа “Конструктор-механик”. Проверка моделей в действии.

Объекты труда

Конструктор.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 час).

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 рабочей одежды (12 час).

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.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища (4 часа)

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 и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Творческие, проектные работы (12час).

-

Кулинария (10 час).

Физиология питания (2 час).

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.

Технология приготовления пищи (6 час).

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

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

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 круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях -2 ч.

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (12 час).

Лоскутное шитье – 6 ч.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Свободная роспись по ткани – 2 ч.

Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением

солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

Декоративная обработка металла.

Изготовление изделий из проволоки.- 4 часа

Основные теоретические сведения

Классификация проволоки, технология изготовления. Приемы обработки.

Практическая работа

Изготовление изделий из проволоки по выбору учащихся.

Варианты объектов труда

Детская вешалка, крючки, подставка для кисточек и др

Элементы материаловедения (6 час).

Ткани – 4 часа

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. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, 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. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Пиломатериалы. Древесные материалы. (2 часа)

Основные теоретические сведения.

Пороки древесины .Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практическая работа

Изучение пороков древесины

Варианты объектов труда

Образцы пород древесины с различными пороками.

Элементы машиноведения (8 час).

Швейная машина – 6 час.

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.

История развития техники. Классификация машин. – 2 часа.

Основные теоретические сведения

Основные вехи технического прогресса. Классификация и составные части машин (двигатель, передаточные механизмы, рабочие механизмы)

Практическая работа

Ознакомление и определение общих составляющих для всех машин. Составные части машины.

Объекты труда

Структурная и кинематическая схемы машин.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).

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, клинковой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клинковых 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 (12 час).

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 поясного изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

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 изделия к примерке. Примерка изделия, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая, шорты.

Технологии ведения дома (4 час).

Уход за одеждой и обувью (4 час).

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.

Электротехнические работы (2 час).

Электромонтажные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

Творческие, проектные работы (10 ч)

7 класс

Кулинария (10 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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, пищевых отравлений. 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.

Технология приготовления пищи (6 час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа:

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 (2 час).

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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (12час).

Вязание крючком- 4 часа

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

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. 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.

Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков – 4 часа

Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Декоративная обработка металла. – 4 часа.

Изготовление декоративных изделий из жести

Основные теоретические сведения

Правила и последовательность обработки жести.

Практические работы

Изготовление изделий из жестяных банок и мелких обрезков жести

Варианты объектов труда

Выемки для теста, подставки под горячее, декоративные вазочки и т.д.

Элементы материаловедения (6 час)

Ткани- 2 часа

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.

Конструкционные материалы – 4 часа

Основные теоретические сведения

Металлы и сплавы, *основные технологические свойства металлов и сплавов*. Основные способы обработки металлов: резание, пластическая

деформация, литье. Влияние технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с обработкой металлов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.

Сталь как основной конструкционный сплав. Инструментальные и конструкционные стали. Виды сортового проката.

Практические работы

Чтение чертежа детали: определение материала, геометрической формы, размеров детали и ее конструктивных элементов; определение допустимых отклонений размеров при изготовлении деталей. Определение последовательности изготовления деталей и сборки изделия по чертежу и технологической карте.

Варианты объектов труда

детали моделей и наглядных пособий, изделия бытового назначения.

Элементы машиноведения (6 час).

Швейная машина – 4 часа

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.

Механизмы технологических машин –(2 часа)

Технологические машины. Виды зубчатых передач. Условные графические обозначения на кинематических схемах зубчатых передач. Передаточное отношение в зубчатых передачах и его расчет.

Практические работы

Чтение кинематической схемы. Сборка модели механизма с зубчатой передачей из деталей конструктора. Проверка модели в действии. Подсчет передаточного отношения в зубчатой передаче по количеству зубьев шестерен.

Варианты объектов труда

Конструктор

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды 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 (12 час).

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, 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.

футболка, топ.

Технологии ведения дома (6 час).

Эстетика и экология жилища (6 час).

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.

Электротехнические работы (2 час).

Электроосветительные и электронагревательные приборы.

Электроприводы (2 час).

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, электроконструктор.

Творческие, проектные работы (10 ч.)

8 класс

Кулинария- 8 ч.

Технология приготовления пищи (4 час).

Блюда из птицы - 2 часа

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.

Блюда из мяса, субпродуктов -2 часа

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов

Блюда национальной кухни* (1 час).

Сервировка стола (1час).

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2час).

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Варианты объектов труда.

Маринованные помидоры, перец, морковь, Компот из яблок и груш.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (8час).

Вязание на спицах – 1 час

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани- 1 час

Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Аппликация – 2 часа

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка

аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда.

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

Ручное ткачество – 1 часа

Основные теоретические сведения

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

Практическая работа:

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

Варианты объектов труда.

Панно, сувенир

Вышивка – 1 час

Основные теоретические сведения

Старинная и современная вышивка. Художественное оформление изделий различными видами вышивки. Инструменты, приспособления, материалы.

Практическая работа - Выполнение вышивок различными стилям, подбор цветов, ниток в соответствии с типом вышивки. Художественное оформление швейного изделия вышивкой.

Варианты объектов труда.

Салфетка, фартук, настенное панно и др.

Декоративная обработка древесины. Мозаичные работы.

Техника маркетри.-2 часа

Основные теоретические сведения

Рабочее место мозаиста. Правила ОТ и ТБ. Орнамент и сюжетный набор. Поэтапное выполнение деталей .Декоративный набор из листов шпона. Резание шпона. Заготовка мозаичного набора
Отделка мозаичного набора.

Варианты объектов труда.

Паспарту, панно.

Технологии ведения дома (8 ч.)

Ремонт помещений (1 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет

Санитарно-технические работы (1 час).

Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Введение в предпринимательскую деятельность – 2 часа

Основные теоретические сведения

Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов - 4 часа.

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Электротехнические работы (4 час).

Электротехнические устройства (2 час).

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда. Счетчик электроэнергии, электроустановочные изделия.

Простые электронные устройства- 2 часа

Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, мультивибратор, однокаскадный усилитель).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

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

Практические работы:

Чтение простых электронных схем. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

Варианты объектов труда.

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.

Современное производство и профессиональное образование (4час).

Сферы производства и разделение труда (2 час).

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Варианты объектов труда. Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования (2 час).

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Творческие, проектные работы (3 час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере .

Виды, методы и формы контроля

На различных этапах обучения используются различные виды контроля:

1. Предварительный контроль - направлен на выявление знаний и умений учащихся по предмету или по разделу, который будет изучаться. Чтобы спланировать свою работу, учитель должен знать, кто что знает, например, в 5 классе.

Текущий контроль - осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления проблем в знаниях учащихся. Он проводится, прежде всего, с помощью систематического наблюдения учителя за работой класса в целом и каждого ученика в отдельности на всех этапах обучения.

1. Тематический контроль - осуществляется периодически по мере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизацию знаний учащихся. Этот вид контроля проходит на повторительно-обобщающих уроках и подготавливает к контрольным мероприятиям: устным и письменным зачетам.

2. Итоговый контроль - проводится в конце четверти, полугодия, всего учебного года и др.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля можно использовать:

1. Внешний контроль — это контроль учителя или взаимоконтроль. По форме он может быть:

а) **фронтальный** — самостоятельные, контрольные работы — для проверки теоретических знаний; выполнение расчетов, графических работ и

т. д. — для проверки учебных и трудовых навыков и умений;

б) *групповой и бригадный* — при выполнении кулинарных работ, при составлении планов по выполнению практических работ, при составлении реклам (ткани, какого-нибудь изделия), на уроках в игровой форме (игровая форма проверки знаний), на уроках — деловых играх и т. д. Оценку может давать учитель или учащиеся.

в) *парный* — при составлении различных инструкций (например, по контролю качества вышитых изделий), планов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.

г) *индивидуальный* — текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос, при котором в целях экономии времени за каждый правильный ответ можно выдавать жетон. Итоговая отметка выставляется по количеству жетонов, но «2» и «3» ставить нежелательно. Или выдавать жетоны разных цветов в зависимости от правильности и точности ответов. Решение кроссвордов, головоломок на учебные темы; зачетные отметки; итоговые тематические отметки по индивидуальным карточкам; отметки за выполнение разовых поручений; за выполнение практических работ, за домашнюю работу, за работу на уроке и т. п.

2. Взаимоконтроль учащихся. Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях. Этот контроль могут проводить выбранные из учащихся контролеры, инструкторы, «учителя», бригадиры, соседи по парте.

Такая форма оценивания экономит время урока, способствует развитию самоконтроля, установлению доверительных отношений, как между учащимися, так и между учащимися и учителем.

После изучения каждого модуля желательно проводить итоговые занятия, готовясь к которым учащиеся повторяют весь *пройденный теоретический материал*.

3. Самоконтроль или внутренний контроль. Самооценку дает себе сам ученик. *Самооценка* - это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка, как один из компонентов деятельности, связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания.

Главный смысл самооценки заключается в самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

На некоторых уроках можно использовать все три вида контроля, которые фиксируется в карточках учета по форме.

В учебном процессе в различных сочетаниях используются методы устного, письменного, практического, машинного контроля и самоконтроля.

Практический контроль - для выявления сформированности умений и навыков практической работы. На занятиях по технологии этот вид контроля используется наиболее часто. Для его проведения следует использовать нормативный способ оценивания, сравнение с образцами.

Использование *кроссвордов* в учебной работе способствует поддержанию и развитию интереса к изучаемому предмету, разнообразит учебно-воспитательный процесс, позволяет в необычной форме не только повторить и закрепить изучаемый материал, но и познакомить учащихся с новыми названиями, понятиями, явлениями.

Решение кроссвордов развивает у детей сообразительность, настойчивость, догадливость, умение анализировать и обобщать.

Способы и критерии оценивания

При оценке успеваемости учащихся по технологии учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Таблица 1

Критерии оценивания

| № п/п | Технологические требования | "5" | «4" | "3" | "2" |
|-------|-------------------------------|--|--|---|---|
| 1 | Качество выполненной работы. | Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу | Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого | Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу Дополнительная доработка не может восстановить годность изделия |
| 2 | Затраты времени на выполнение | Ученик уложился в норму или | На выполнение задания | На выполнение задания | На выполнении задания |

| | работы | затратил времени меньше, чем установлен о по норме | затрачено времени не более установленного по норме | затрачено времени больше, чем предусмотрено по норме, но не более 25% | превышени е времени составляет более 25% |
|---|--|--|---|---|---|
| 3 | Соблюдение технологии при выполнении работы. | Работа выполнялас ь в соответствии с технологией с соблюдени ем последоват ельности операций | Работа выполнялас ь в соответствии с технологией ; отклонения 01 указанной последовате льности не имели принципиал ьного значения | Задание выполнялос ь с отклонениям и от технологии, но эти отклонения не привели к окончательн ому браку изделия (детали) | Обработка изделия (детали) выполнялас ь с грубыми отклонения ми от технологии , применяли сь не предусмотр енные операции. Изделие вышло в брак |

Тестовый контроль

Тестирование является одной из эффективных форм проверки и самопроверки знаний и умений учащихся. Используя тестовый контроль, учитель имеет возможность за короткий промежуток времени получить информацию о том, достигнуты ли учебные цели в достаточной мере на отдельном периоде обучения. Тестирование выполняется, в основном, на компьютерах.

Оценивание проектов

Методом, способным связать воедино решение многих проблем, может стать, при верном подходе **метод проектов**, который активизирует творческое развитие личности и формирует качества, необходимые для успешной социальной адаптации.

Под методом проектов понимается система обучения, при которой учащиеся приобретают знания в процессе планирования выполнения постепенно усложняющихся практических заданий - проектов.

Выполнение проектов - эффективное применение проблемного метода обучения. Здесь наиболее ярко прослеживается индивидуализация обучения при широкой дифференциации заданий, что способствует выявлению задатков учащихся и их творческому развитию.

Цель выполнения проектов — способствовать развитию творческой, активно действующей личности, формированию системы интеллектуальных и общетрудовых знаний и умений учащихся, воплощенных в конечные, конкурентоспособные потребительские товары и услуги.

К оцениванию проектов нужно привлекать учащихся. Коллективное обсуждение и оценивание в доброжелательной форме в соответствии с выбранными критериями помогает избежать обид, способствует адекватной самооценке. Этапы выполнения проекта представлены в таблице 2.

Таблица 2

| Этапы выполнения проекта | Что оценивать |
|-----------------------------------|--|
| 1.Организационно-подготовительный | Выбор и обоснование темы проекта Работа с информацией Сведения из истории Составление плана работы |
| 2.Конструкторско-технологический | Разработка конструкторской документации Разработка технологического процесса Составление технологических карт Практическая работа (по урокам) Экономический расчет Экологический анализ |
| 3.Заключительный | Разработка этикетки или рекламного проспекта Самоанализ Готовое изделие Пояснительная записка Публичное выступление |

Характеристика оценочных средств

На различных этапах обучения технологии используются различные виды контроля: предварительный – в начале учебного года, перед изучением разделов; текущий – постоянно; тематический – периодически по мере прохождения раздела или большой темы; итоговый – в конце четверти, полугодия, всего учебного года.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля используется различные формы и методы контроля и оценивания.

Фронтальный (письменный и устный): самостоятельные, контрольные работы, выполнение тестовых заданий; опрос – для проверки теоретических знаний, расчетов, графических работ, учебных и трудовых умений и навыков. *Групповой* или *бригадный*: при выполнении кулинарных работ, при составлении планов по выполнению практических работ, при составлении реклам (ткани, какого-нибудь изделия), на уроках в игровой форме (игровая форма проверки знаний), на уроках – деловых играх и т.д. Оценку может давать учитель или учащиеся.

Парный – при составлении различных инструкций (например, по контролю качества вышитых изделий), планов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.

Индивидуальный – текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос, решение кроссвордов, головоломок на учебные темы; зачетные отметки; итоговые тематические отметки по индивидуальным карточкам; отметки за выполнение разовых поручений; за выполнение практических работ, за домашнюю работу, за работу на уроке и т.п.

Взаимоконтроль учащихся. Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях.

Самоконтроль или внутренний контроль. Самооценку дает себе сам ученик. *Самооценка* – это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка как один из компонентов деятельности связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания.

Главный смысл самооценки заключается в самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

Для оценивания личностных и метапредметных результатов (в т.ч. УУД) можно использовать педагогическое наблюдение, психолого-педагогическое тестирование, опросники, анализ продуктов деятельности, анализ педагогических ситуаций, метод диагностических ситуаций, метод обобщения независимых характеристик, психолого-педагогический консилиум.

Анализ продуктов деятельности – это изучение человека через распремечивание, анализ, интерпретацию материальных и идеальных продуктов его деятельности. Это анализ ученических сочинений и изложений, конспектов, выступлений, рисунков, моделей, поделок и пр., изучение последствий предпринятых усилий, реальных сдвигов в жизненных позициях, системе отношений и ценностей человека.

Анализ педагогических ситуаций – анализ поведения учащихся в спонтанно возникающих ситуациях.

Метод диагностических ситуаций – это сочетание реальных ситуаций жизни или профессиональной деятельности с методом оценивания.

Специально подбираются задания-ситуации, требующие своего решения. Такие ситуации помогают диагностировать не только знания и

умения, но и жизненные установки, направленность, ценностные ориентации, предпочтения, умение сделать правильный выбор, дать оценку. Ситуации могут быть имитирующими, моделирующими, воссоздающими реальность и реальными. Используют ситуации стандартные и нестандартные, требующие творческого подхода к решению.

Метод обобщения независимых характеристик – несопадающие или дополняющие друг друга оценки и рекомендации дают повод к выявлению каких-то скрытых качеств объекта, проявляющихся только в определенных ситуациях.

Психолого-педагогический консилиум выступает своеобразным коллективным вариантом метода оценивания. Это мнение педагогического совета, совещание учителей, работающих в данном классе, медика, психолога и других заинтересованных лиц, которые заинтересованы в глубоком анализе данных по изучаемому объекту и выработке согласованных действий.

В процессе контроля и оценивания желательно пользоваться нормативным способом в сочетании с личностным. Сравнительным способом в его явном виде пользоваться не рекомендуется.

Формы и методы контроля и оценивания

Таблица 4

| № п/п | Наименование раздела | Формы и методы контроля и оценивания |
|----------|---|---|
| 1. | Кулинария | Собеседование по вопросам (блиц-опрос, опрос по карточкам), тесты, кроссворды; защита и обсуждение практической работы (по нормативным критериям); взаимооценивание |
| 2. | Создание изделий из текстильных материалов | Собеседование по вопросам (блиц-опрос, опрос по карточкам), тесты, кроссворды; защита и обсуждение практической работы; взаимооценивание, самоконтроль |
| 3. | Художественные ремесла | Собеседование по вопросам (блиц-опрос, опрос по карточкам), тесты, кроссворды; защита и обсуждение практической работы; взаимооценивание, самоконтроль |
| 4. | Оформление интерьера | Защита и обсуждение практической работы, взаимооценивание, самоконтроль |
| 5. | Электротехника | Собеседование по вопросам |
| 6. | Современное производство и профессиональное образование | Собеседование по вопросам в рамках «круглого стола» |
| 7. | Технология творческой и опытнической | См. лист оценивания проектов 3.4 |

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**Учебные пособия**

1. Самородский П.С., Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология. Технический труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 160с.
2. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2008. – 192с.
3. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 208с.
4. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. / Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 176с.

Методические пособия

1. Волохина Л.Ю., Шапошникова О.В., Кожина О.А. Уход за кожей лица. // Школа и производство, 1995. - № 3. – С. 74-75.
2. День рождения. // Школа и производство, 1994. - № 5. – С. 31-34.
3. Жданов А.А., Жданова Н.С. Индивидуализация самостоятельной работы учащихся по черчению. // Школа и производство, 1996. - № 1. – С. 87-90.
4. Жуковская В.И. Интерьер современной квартиры. // Школа и производство, 1995. - № 4. – С. 42-46.
5. Зуева Т.К. Оформление холодных блюд. // Школа и производство, 1996. - № 4. – С. 70-72.
6. Каневец О.Ф. Технология. Тетрадь для 5 класса. 1 и 2 части. Вариант для девочек. – Саратов: Лицей, 2001. – 64с.
7. Каневец О.Ф. Технология. Тетрадь для 6 класса. 1 и 2 части. Вариант для девочек. – Саратов: Лицей, 2001. – 64с.
8. Каневец О.Ф. Технология. Тетрадь для 7 класса. Вариант для девочек. – Саратов: Лицей, 2002. – 80с.
9. Лазарева Т.Ф., Растегина Н.В. Гигиена и косметика (5-7 классы). // Школа и производство, 1996. - № 5. – С. 55-63.
10. Махмутова Х.И. Карточки для опроса на уроках бытового труда. // Школа и производство, 1995. - № 4. – С. 56-59.

- 11.Обрывкова А.А. Аранжировка цветов («Зимний букет»). // Школа и производство, 1994. - № 3. – С. 71-75.
- 12.Полонская А.А. Цветочный этикет. // Школа и производство, 1995. - № 2. – С. 62-66.
- 13.Преображенская Н.Г. Алгоритм построения комплексного чертежа, представленного двумя и тремя видами. // Школа и производство, 1996. - № 6. – С. 83-91.
- 14.Сафрис Е.М., Мамаева Л.Ю., Кожина О.А. Уход за волосами. // Школа и производство, 1995. - № 2. – С. 58-60.
- 15.Серпионова Э.Н., Желтомирская Н.Е. Как принимать гостей и вести себя за столом. // Школа и производство, 1994. - № 2. – С. 56-61.
- 16.Симакова Е.В., Уварова О.В. Изонить. // Школа и производство, 1995.- № 6.– С. 58-61.
- 17.Славская Г.Е. Оформление усадьбы цветами. // Школа и производство, 1996. - № 5. – С. 52-55.
- 18.Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 207с.
- 19.Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе / авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
- 20.Хаханова Л.П. Из истории интерьера жилого дома. // Школа и производство, 1996. - № 1. – С. 61-70.

Оборудование

Кулинария

Электроплита, кухонная посуда (кастрюли, сковорода, дуршлаг, сито, разделочные доски, кухонные ножи), столовая посуда (тарелки глубокие и мелкие, стаканы), чайная посуда, столовые приборы.

Элементы графики и макетирования

Чертежные инструменты (линейка, треугольники, циркуль), ножницы, канцелярский нож.

Элементы материаловедения

Коллекции тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических, химических), образцы тканей, макеты переплетений

Проектирование одежды

Чертежные инструменты, ножницы, иглы, булавки

Рукоделие

Пяльцы, иглы, булавки, ножницы, наперстки, шаблоны, рисунки вышивки

Дидактический материал

Схемы «Питательные вещества», «Сервировка стола», «Классификация овощей», «Виды теста», «Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты»,

Инструкционные карты изготовления макетов переплетений (полотняного, сатинового, саржевого, атласного), изготовления прихватки, построения чертежей выкроек фартука, юбки, плечевого изделия, выполнения соединительных и краевых швов, выполнения простейших швов для вышивки, выполнения счетных швов, выполнения основных петель для вязания крючком, схемы для вязания узоров крючком.

Таблицы «Свойства растительных волокон», «Свойства тканей из растительных волокон», «Свойства волокон животного происхождения», «Свойства тканей из волокон животного происхождения», «Свойства химических тканей», «Мерки для построения чертежа выкройки фартука».

Мультимедийные презентации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основной

- 1.Крупская Ю.В., Симоненко В.Д. О программе по технологии для неделимых 5-7 классов. // Школа и производство, 2005. - № 3. – С. 6-17.
- 2.Пичугина Г.В. Компетентностный подход в технологическом образовании. // Школа и производство, 2006. - № 1. – С. 10-15.
- 3.Содержание и структура образовательных программ ОУ, рабочих программ педагогов. Методическое пособие / Е.В. Губанова – Министерство образования Саратовской области; ГОУ ДПО «СарИПКиПРО». – Саратов, 2008. – 84с.
- 4.Стандарт основного общего образования по технологии. // Школа и производство, 2004. - № 4. – С. 10-15.
- 5.Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы.- М.: Просвещение, 2006. – 240с.
- 6.Хромов А.А., Хромов А.И. Методическая система обучения школьников проектной деятельности. // Школа и производство, 2008. - № 8. – С. 10-15.

Дополнительной

- 1.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Быстрый крючок. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1999. – 88с.
- 2.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1997. – 96с.
- 3.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 2000. – 80с.
- 4.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Дружные спицы. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1998. – 72с.
- 5.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1998. – 110с.
- 6.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1997. – 96с.
- 7.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Послушные узелки. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1997. – 96с.
- 8.Шитье для детей. Пер. с англ. М. Кравченко. – М.: Дрофа, 1995. – 128с.