

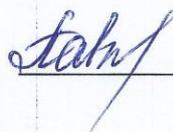
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР» ИМЕНИ Г.И.ГОРЕЧЕНКОВА
ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
446218, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Свердлова, д. 12, тел. 4-74-17

РАССМОТРЕНО

на заседании
школьного МО

Протокол

№ 1 от 29.08.2018

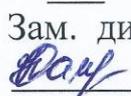
 А.В.Павленко

СОГЛАСОВАНО

на заседании
методического совета

Протокол

№ 1 от 29.08.2018

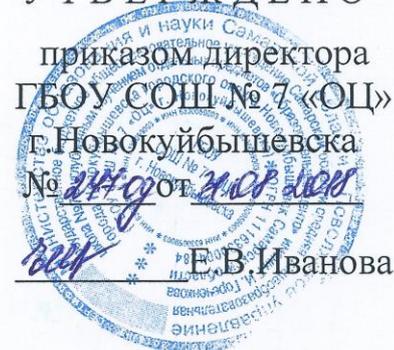
Зам. директора по УВР
 Н.Г.Самсонова

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГБОУ СОШ № 7 «ОЦ»

г. Новокуйбышевска

№ 217 от 29.08.2018

 Е.В.Иванова


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

5-8 класс

(базовый уровень освоения)

Учитель технологии
Иванова Елена Вячеславовна

г.Новокуйбышевск

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и подделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Электротехника

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- *применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Сельскохозяйственные технологии

Технологии растениеводства

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

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

Содержание учебного предмета «Технология»

Содержание курса (5 класс)

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1. Основные компоненты проекта

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники.

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства и др. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персонального компьютера (ПК),

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.
3. Дизайн-анализ изделия.
4. Краткая формулировка задачи проекта.
5. Разработка перечня критериев объекта проектирования.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Тема 3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью

Представление о необходимости соответствия одежды и времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, по уходу за одеждой и обувью. Обязанности и школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер кухни.

Тема 3.2. Эстетика и экология жилища

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Проектирование интерьера и декоративное оформление кухни».

Раздел 4. Кулинария

Тема 4.1. Интерьер кухни

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема 4.2. Физиология и гигиена питания

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Тема 4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: варёные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Тема 4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов: «Проектирование и изготовление блюд из сырых и варёных овощей, блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков», «Воскресный завтрак для всей семьи».

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
2. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
3. Окончательная оценка проекта.
4. Анализ изделия пользователем.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шёлковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Тема 5.2. Графика, черчение

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.

Тема 5.3. Швейная машина

Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ.

Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.

Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов.

Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.

Профессии закройщик и портной.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и строчными швами». Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

Упражнения и исследования

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определёнными критериями.
7. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
8. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема 6.1. Декоративно-прикладное искусство

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Тема 6.2. Лоскутное шитьё

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема 6.3. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Технологии выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда.

Профессии, связанные с художественно-прикладной обработкой материалов.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Мешок для сменной обуви, сумка-мешок, фартук-сарафан, поделка из дерева».

Упражнения и исследования

1. Цветовое решение в декоративно-прикладных изделиях, определение традиционного колорита и материалов для изделия.
2. Определение регионального стиля создания декоративно-прикладного изделия по репродукциям и коллекциям.
3. Выбор рисунка для конкретного изделия.
4. Определение потребностей в изделиях, выполненных в лоскутной технике.
5. Определение требований к изделию, выполненному в лоскутной технике.
6. Оценка проектирования и изготовления декоративно-прикладного изделия.

Тема 7. Бытовые электроприборы

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах и о правилах их эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Достижение целей и решение задач обучения достигается посредством выполнения проекта «Рациональный набор бытовых электроприборов жилком помещении».

Содержание курса (6 класс)

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1. Основные компоненты проекта

Основные компоненты проекта:

изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);
исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);

проработка идеи, т. е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);

экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности, выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);

экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчёт финансовых затрат: проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта.

Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема 2.2. Этапы проектной деятельности

Этапы проектной деятельности.

Поисковый этап: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

Конструкторский этап: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учётом требований дизайнера, выбор технологии изготовления продукта, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

Технологический этап: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР) хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

Упражнения и исследования

Способы поиска информации, передача идей, выбор лучшей идеи.

Планирование исследований по теме.

Способы представления результатов исследований.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Тема 3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Тема 3.2. Эстетика и экология жилища

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должны удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

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

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка».

Раздел 4. Кулинария

Тема 4.1. Физиология и гигиена питания

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами, применение моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема 4.2. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока и кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

Тема 4.3. Сервировка стола и правила поведения за столом

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов: «Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт)», «Приготовление ужина».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 5.1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

Тема 5.2. Графика, черчение

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

Тема 5.3. Швейная машина

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

Тема 5.4. Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевой одежды. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия.

Профессии художник по костюму, модельер-конструктор, художник модельер.

Тема 5.5. Технологии изготовления швейных изделий

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила закладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной заботы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Проектирование и изготовление плечевого изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления швейных изделий». Например: футболка, блузка и др.

Упражнения и исследования

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определёнными критериями.
7. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
8. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

Раздел 6. Художественные ремёсла

Тема 6.1. Основы композиции и цветовое решение

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема 6.2. Технологии вышивания

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приём закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка тесьмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

Тема 6.3. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

История возникновения и развития резьбы по дереву. Традиционные центры резьбы по дереву. Знакомство с различными видами резьбы по дереву. Организация рабочего места резчика. Материалы, инструменты, приспособления. Выбор породы древесины в

зависимости от назначения изделия и вида предполагаемой работы. Понятие об орнаменте. Его роль в декоративно-прикладном искусстве. Способы построения орнамента.

Геометрическая трёхгранно-выемчатая резьба по дереву. Ее применение для украшения предметов быта, орудий труда, - терьера дома, изготовления сувениров и подарков (разделочные доски, шкатулки, наличники и др.).

Материалы и инструменты для резьбы. Правила безопасного труда. Технология выполнения элементов трёхгранно-выемчатой резьбы. Техника владения косяком. Правила и приёмы разметки. Последовательность выполнения резьбы. Отделка резной поверхности изделия (шлифование, полирование, покрытие лаком, маслом, воском).

Понятие о композиции. Композиции в резьбе по дереву. Знакомство с плоскорельефной резьбой по дереву, её виды и особенности выполнения. Использование плоскорельефной резьбы по дереву для украшения изделий.

Формулировка задачи проекта по украшению изделия геометрической резьбой. Проработка идей проекта, выбор лучшей идеи. Разработка эскиза композиции для украшения изделия, составление плана выполнения работы. Технология выполнения резьбы. Оценка результатов выполнения проекта.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Проектирование и изготовление швейного изделия с отделкой вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления швейных изделий и др.». «Проектирование и изготовление разделочной доски, сувенира и т.д.».

Тема 7. Электрические работы в жилых помещениях

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях, с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами, трубками и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, круглогубцами, плоскогубцами, отвёртками), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Содержание курса (7 класс)

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Понятие «современные наукоемкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоемких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети Интернет и других средствах массовой информации.

Современные устройства для обработки текстильных (натуральных и искусственных) и подделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты. Проектирование изготовления различных полезных технологий.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1. Этапы проектной деятельности

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Тема 2.2. Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в тетради творческих работ, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

Упражнения и исследования

Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).

Эстетика (цвет, стиль).

Способы презентации проекта.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Тема 3.1. Семейная экономика. Бюджет семьи

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Упражнения и исследования

Сравнение доходов с прожиточным минимумом и потребительской корзиной.

Ведение учета доходов и расходов семьи.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта «Бюджет семьи».

Раздел 4. Кулинария

Тема 4.1. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленого мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов: «Проектирование и изготовление блюд из вареного мяса»; «Обед для всей семьи»; «Праздничный обед».

Упражнения и исследования

Составление меню и разработка проекта по его реализации.

Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Окончательная оценка проекта.

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 5.1. Графика, черчение

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы не сложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи пояснит швейного изделия.

Тема 5.2. Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

Тема 5.3. Технологии изготовления швейных изделий

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки, брюк). Выбор фасона юбки или брюк в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки или брюк. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки.

Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда.

Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта: «Проектирование и изготовление поясного изделия (юбка, брюки, шорты...)».

Упражнения и исследования

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определёнными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчёты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

Раздел 6. Художественные ремесла

Тема 6.1. Вязание крючком и спицами

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места для вязания. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязания полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта: «Проектирование и изготовление поясного швейного изделия с отделкой вязаными деталями; проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике».

Упражнения и исследования

1. Выбор рисунка для конкретного изделия.
2. Выполнение образцов узоров.
3. Изготовление образцов вязаных изделий.
4. Оценка проектирования и изготовления декоративно-прикладного изделия.
5. Анализ причин допущенных отклонений от проектирования и изготовления изделия.

Раздел 7. Электротехника

Тема 7.1. Электротехнические работы в жилых помещениях.

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего элемента к последующему. Схема квартирной электрической проводки. Работа счётчика учёта потреблённой электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных прибором на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Содержание курса (8 класс)

Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества

Понятие «инновационные технологии». Использование современных инновационных технологий для решения производственных и житейских (бытовых) задач. Системы водоснабжения и канализации. Их экологическое значение. Роль воды в жизни человека. Проекты, связанные с простейшим ремонтом в жилых помещениях, ведением домашнего хозяйства, ремонтом систем водоснабжения и канализации. Правила безопасного труда при выполнении работ.

Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность

Тема 2.1. Этапы проектной деятельности

Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности (поискового, конструкторского, технологического, заключительного). Основные и дополнительные компоненты проекта. Проведение исследований. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн-подход при выполнении проектов. Техника изображения объектов. Пожелания конечного потребителя (покупателя), рынка. Функциональное назначение изделия; допустимые пределы стоимости; экологичность производства изделия и его эксплуатации; безопасность при пользовании и др. Испытание и оценка изделия.

Тема 2.2. Способы представления результатов выполнения проекта

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видео-клипа, выставки, газеты, действующей учебной фирмы, игры, коллекции, макета (например, оформления кабинета или мастерской), модели, справочника, чертежа, бизнес-плана и др.

Упражнения и исследования

Определение потребностей рынка в конкретной продукции.

Способы презентации проекта.

Техника изображения объектов.

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства

Тема 3.1. Технологии ремонтно-отделочных работ.

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнер как профессиональный разработчик интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа обучающихся и родителей при ремонтно-отделочных работах.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, водоэмульсионные краски, лаки, эмали. Инструменты для малярных работ: малярные кисти, филёночные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: филёнка, бордюрные фризы. Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление в зимний период. Пластиковые окна.

Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ. Правила безопасной работы при оклейке помещений обоями, при ремонте окон и дверей.

Профессии художник-дизайнер, маляр; профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Тема 3.2. Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации.

Простейшее сантехническое оборудование в доме. Общие сведения о системах водоснабжения и канализации. Основные элементы систем водоснабжения и канализации: санитарно-техническая арматура, водопроводные и канализационные трубы, шланги, соединительные детали, счётчики холодной и горячей воды, фильтры, раковины, ванны, душевые кабины, краны, смесители, сливной бачок. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации в доме. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ. Устройство водоразборных кранов и вентилях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Соблюдение правил безопасного труда.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ, ремонтом деталей водоснабжения и канализации.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проекта: Проектирование и выполнение некоторых видов ремонтно-отделочных работ; простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Упражнения и исследования

Использование графической документации для представления результатов исследований.

Подбор материалов, инструментов и оборудования для выполнения конкретных работ в домашнем хозяйстве.

Раздел 4. Электротехника

Тема 4.1. Источники, приемники и проводники электрического тока

Источники, приёмники и проводники электрического тока. Представления об элементарных устройствах, выполняющих задачу по преобразованию энергии и передаче ее от предшествующего элемента к последующему. Влияние электротехнических и электронных приборов и устройств на здоровье человека. Пути экономии электроэнергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок

Тема 4.2. Бытовые электроприборы.

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации СВЧ-

печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов: «Рациональный набор бытовых электроприборов в жилом помещении»; «Модель охранного устройства».

Упражнения и исследования

Последовательное и параллельное соединение элементов электрической цепи.

Чтение и составление электрических схем.

Способы экономии электрической энергии.

Контроль качества готовых изделий.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование

Тема 5.1. Основы предпринимательства

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Тема 5.2. Сферы современного производства и их составляющие

Ознакомление с различными видами предприятий, предусмотренными Гражданским кодексом Российской Федерации. Классификация предприятий по формам собственности (государственный, частный или смешанный сектор собственности). Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Хозяйствующие товарищества и общества. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Производительность труда и способы её повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Отчисления на социальные нужды. Прочие затраты. Приоритетные направления развития производства в Самарской области. Понятия о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 5.3. Пути получения профессионального образования

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника, человек — природа», «человек — знаковая система», «человек - художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований,

предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов: «Я выбираю сферу будущей деятельности», «Бизнес-план для школьной компании (фирмы)», «Собственное дело», «Моя профессиональная карьера».

Упражнения и исследования

Определение форм хозяйственной деятельности предприятия.

Цели и задачи разделения труда.

Способы повышения производительности труда.

Определение себестоимости изделия.

Исследование потребностей регионального рынка труда.

Основные источники предпринимательских идей.

Способы проявления коммуникативных способностей.

Выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе.

Поиск информации о региональных учреждениях профессионального образования.

Определение путей получения профессии.

Сопоставление своих возможностей с требованиями профессии.

Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	Название темы/раздела (с подробным содержанием)	Количество часов на изучение темы/раздела		
		Общее количество часов	в том числе	
			теория	практика
1	Вводный урок. Технологии в жизни человека и общества.	2	2	-
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 2.1 Основные компоненты проекта. 2.2 Этапы проектной деятельности. 2.3 Способы представления результатов проектирования.	8 4 2 2	3 1 1 1	5 3 1 1
3	Технологии домашнего хозяйства 3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью 3.2 Эстетика и экология жилища	4 2 2	2 1 1	2 1 1
4	Кулинария 4.1 Интерьер кухни 4.2 Физиология и гигиена питания 4.3 Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд 4.4 Сервировка стола и правила поведения за столом	28 2 2 20 4	18 2 2 12 2	10 - - 8 2
5	Создание изделий из текстильных материалов 5.1 Свойства текстильных материалов 5.2 Графика, черчение 5.3 Швейная машина 5.4 Конструирование и моделирование швейных изделий 5.5 Технология изготовления швейных изделий	14 2 2 2 2 6	9 2 2 2 1 2	5 - - - 1 4
6	Художественные ремесла 6.1 Декоративно-прикладное искусство 6.2 Лоскутное шитье 6.3 Технологии художественно-прикладной обработки материалов	10 2 4 4	4 1 1 2	6 1 3 2
7	Электротехника Бытовые электроприборы	2 2	2 2	- -
ИТОГО		68	40	28

6 класс

№ п/п	Название темы/раздела (с подробным содержанием)	Количество часов на изучение темы/раздела		
		Общее количество часов	в том числе	
			теория	практика
1	Вводный урок. Технологии в жизни человека и общества.	2	2	-
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность	8	4	4
	2.1 Основные компоненты проекта.	2	1	1
	2.2 Этапы проектной деятельности.	4	2	2
	2.3 Способы представления результатов проектирования.	2	1	1
3	Технологии домашнего хозяйства	6	3	3
	3.1 Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	1	1
	3.2 Эстетика и экология жилища	4	2	2
4	Кулинария	18	11	7
	4.1 Физиология и гигиена питания	2	2	-
	4.2 Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	14	8	6
	4.3 Сервировка стола и правила поведения за столом	2	1	1
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	12	8
	5.1 Свойства текстильных материалов	2	2	-
	5.2 Графика, черчение	2	2	-
	5.3 Швейная машина	2	2	-
	5.4 Конструирование и моделирование швейных изделий	4	2	2
	5.5 Технология изготовления швейных изделий	10	4	6
6	Художественные ремесла	12	5	7
	6.1 Основы композиции и цветовое решение	1	1	-
	6.2 Технологии вышивания	5	2	3
	6.3 Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	2	4
7	Электротехника	2	2	-
	Электротехнические работы в жилых помещениях	2	2	-
ИТОГО		68	39	29

Таблица 4

7 класс

№ п/п	Название темы/раздела (с подробным содержанием)	Количество часов на изучение темы/раздела		
		Общее количество часов	в том числе	
			теория	практика
1	Вводный урок. Технологии в жизни человека и общества.	2	2	-
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 2.1 Этапы проектной деятельности. 2.2 Способы представления результатов проектирования.	4	2	2
		2	1	1
		2	1	1
3	Технологии домашнего хозяйства 3.1 Семейная экономика. Бюджет семьи	2	1	1
		2	1	1
4	Кулинария 4.1 Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	10	4	6
		10	4	6
5	Создание изделий из текстильных материалов 5.1 Графика, черчение 5.2 Конструирование и моделирование швейных изделий 5.3 Технология изготовления швейных изделий	8	2	6
		1	-	1
		2	1	1
		5	1	4
6	Художественные ремесла 6.1 Вязание крючком и спицами	6	2	4
		6	2	4
7	Электротехника Электротехнические работы в жилых помещениях	2	2	-
		2	2	-
ИТОГО		34	15	19

8 класс

№ п/п	Название темы/раздела (с подробным содержанием)	Количество часов на изучение темы/раздела		
		Общее количество часов	в том числе	
			теория	практика
1	Вводный урок. Технологии в жизни человека и общества.	2	2	-
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность 2.1 Этапы проектной деятельности. 2.2 Способы представления результатов проектирования.	4 2 2	2 1 1	2 1 1
3	Технологии домашнего хозяйства 3.1 Технологии ремонтно-отделочных работ 3.2 Технологии ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	16 8 8	8 4 4	8 4 4
4	Электротехника 4.1 Источники, приемники и проводники электрического тока 4.2 Бытовые электроприборы	4 2 2	4 2 2	- - -
5	Современное производство и профессиональное образование 5.1 Основы предпринимательства 5.2 Сферы современного производства и их составляющие 5.3 Пути получения профессионального образования	8 2 2 4	4 2 2 -	4 - - 4
ИТОГО		34	20	14