

**Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
для 5-9 классов**

**Составитель: Юсубова Людмила Фёдоровна
учитель технологии**

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2015 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 306 учебных часа. В том числе: в 5 и 6; 7-8 классах – по 68 ч, из расчета 2ч в неделю (8 класс 2 час в неделю) 9 класс 1 час в неделю.

Тематическое планирование 5 класс

Название раздела, тема урока	Кол-во часов
Введение в курс «Технология»	2
Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте	1
Творческая проектная деятельность	1
Оформление интерьера	2
Интерьер кухни, оборудование	2
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	2
Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии»	2
Создание изделий из текстильных материалов	24
Запуск проекта «Фартук для работы на кухне».	1
Натуральные волокна. Производство ткани	1
Текстильные материалы и их свойства.	2
Виды рабочей одежды и требования к ней	1
Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	1
Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.	1
Построение чертежа выкройки фартука	1
Моделирование фартука	2
Подготовка ткани к раскрою.	1
Раскрой фартука	1
Организация рабочего места для ручных работ.	1
Выполнение ручных стежков, строчек и швов	1
Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	1
Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	1
Краевые и соединительные швы.	1
Влажно-тепловая обработка ткани	1
Технология изготовления швейных изделий.	1
Обработка нагрудника и нижней части фартука.	1
Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2
Сборка и отделка изделия.	1

Влажно-тепловая обработка изделия.	1
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4
Исследовательская и созидательная деятельность	2
Творческий проект «Фартук для работы на кухне»	2
Художественные ремёсла	12
Декоративно-прикладное искусство	1
Экскурсия в краеведческий музей	1
Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2
Вышивка и её применение в народном и современном костюме.	1
Инструменты и материалы	1
Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный.	1
Свободная вышивка по рисованному контуру	1
Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».	1
Лоскутное шитьё	1
Технология изготовления лоскутного изделия	2
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4
Исследовательская и созидательная деятельность.	1
Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1
Кулинария	14
Санитария и гигиена.	1
Физиология питания	1
Бутерброды и горячие напитки	2
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	2
Тепловая кулинарная обработка овощей	2
Блюда из яиц	2
Приготовление завтрака.	1
Сервировка стола к завтраку.	1
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4
Исследовательская и созидательная деятельность.	1
Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1
ИТОГО	68

Содержание курса Направление «Технологии ведения дома»

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел «Оформление интерьера»
Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»
Тема 1. Свойства текстильных материалов.

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

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

Темы лабораторно – практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

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

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

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

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

Темы лабораторно-практических работ:

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

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

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

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

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

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц

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

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Булочки и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления булочек. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для булочек, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов булочек. Требования к качеству готовых булочек, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размолотки зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления булочек.

Приготовление булочек и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

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

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

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

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс
Тематическое планирование

Название раздела, тема урока	Кол-во часов
Первичный инструктаж на рабочем месте	1
Оформление интерьера	3
Интерьер жилого дома	1
Комнатные растения в интерьере	2
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	4
Исследовательская и созидательная деятельность	2
Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	2
Кулинария	14
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	4
Блюда из мяса	4
Блюда из птицы	2
Заправочные супы	2
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	4
Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	4
Создание изделий из текстильных материалов	24
Свойства текстильных материалов	2
Конструирование швейных изделий	4
Моделирование швейных изделий	2
Раскрой плечевой одежды	2
Ручные работы	2
Швейная машина	2
Машинные швы	2
Подготовка и проведение примерки изделия	2
Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов	2
Технология обработки срезов подкройной обтачкой	2
Технология обработки боковых и нижнего срезов изделия. Окончательная отделка изделия	2

Технологии творческой и опытнической деятельности	6
Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	6
Художественные ремёсла	8
Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.	2
Вязание полотна. Вязание по кругу	2
Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2
Вязание цветных узоров.	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	4
Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект: «Вяжем аксессуары крючком и спицами»	4
ИТОГО	68

Содержание курса 6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Темы лабораторно-практических работ:

«Растение в интерьере жилого дома»

«Приготовление воскресного обеда»

«Наряд для семейного обеда»

«Вяжем аксессуары крючком и спицами»

Раздел «Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

Тема лабораторно-практической работы

Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 2. Блюда из мяса

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 3. Блюда из птицы

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 4. Заправочные супы

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема лабораторно-практической работы

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. 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.

Тема лабораторно-практической работы

Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Тема 4. Раскрой плечевой одежды

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом.

Темы лабораторно-практических работ

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Тема 5. Швейная машина

Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Темы лабораторно-практических работ

Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Тема лабораторно-практической работы

Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

Тема 2. Вязание полотна. Вязание по кругу

Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 3. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.

Тема лабораторно-практической работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Тема 4. Вязание цветных узоров.

Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема лабораторно-практической работы

Разработка схемы жаккардового узора.

Тематическое планирование 7 класс

Название раздела, тема урока	Кол-во часов
Творческая проектная деятельность	2
Проектная деятельность	1
Этапы выполнения проекта.	1
Технологии домашнего хозяйства	4

Освещение жилого дома.	1
Предметы искусства и коллекции в интерьере	1
Гигиена жилища.	1
Бытовые электроприборы	1
Кулинария	8
Блюда из молока и молочных продуктов.	1
Сладкие блюда	1
Мучные блюда	2
Сервировка сладкого стола	2
Творческий мини-проект «Сервировка сладкого стола»	2
Создание изделий из текстильных материалов-	28
Натуральные волокна животного происхождения	2
Поясная одежда. Конструирование юбки	2
Моделирование юбок	2
Приспособления к швейной машине	2
Раскрой поясной одежды	2
Подготовка изделия к примерке	2
Технология обработки изделия после примерки	2
ООИ и ВТО юбки	2
Художественные ремёсла. Отделка швейного изделия вышивкой крестом и лентами	2
Подготовка изделия к вышиванию крестом	2
Вышивание изделия крестом	2
Подготовка изделия к вышиванию атласными лентами	2
Вышивание изделия атласными лентами	2
Творческий мини-проект «Маленькие шедевры»	2
Технологии обработки конструкционных материалов	18

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	2
Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	2
Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	2
Технологии художественно-прикладной обработки материалов	2
Технология тиснения на фольге	2
Тиснение на фольге	2
Создание декоративноприкладного изделия из металла.	2
ДОИ и ООИ из металла	2
Творческий мини-проект «Подарок своими руками»	2
Творческая проектная деятельность	8
Аналитический этап выполнения проекта	2
Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2
Оформление проекта.	2
Защита проектов	2
ИТОГО	68

Содержание курса 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминес

центные, галогенные, светодиодные. Область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема «Гигиена жилища»

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

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

Раздел «Электротехника»

Тема «Бытовые электроприборы»

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

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

Раздел «Кулинария»

Тема «Блюда из молока и молочных продуктов»

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из творога.

Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Тема «Мучные изделия»

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление тонких блинчиков.

Исследование качества муки. Анализ домашней выпечки.

Тема «Сладкие блюда»

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

к столу.

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

Тема «Сервировка сладкого стола»

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема «Свойства текстильных материалов»

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

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

Тема «Конструирование швейных изделий»

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

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

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема «Моделирование одежды»

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с СД-диска или из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема «Швейная машина»

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

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

Тема «Технология изготовления швейных изделий»

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Технология обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание

петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани и ниток к вышивке. Приёмы закрепления нитки на ткани. Технология выполнения прямых, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»

Теоретические сведения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Конструкторская и технологическая документация, технологический процесс и точность изготовления изделий.
Заточка лезвия режущего инструмента.
Приёмы и правила безопасной работы при заточке, правке и доводке лезвий.
Шиповые соединения деревянных изделий и их применение. Шиповые клеевые соединения. Угловое соединение деталей шурупами в нагель.
Правила безопасной работы ручными столярными инструментами.
Лабораторно-практические и практические работы. Разработка конструкторской и технологической документации на изделие с применением компьютера. Определение отклонений и допусков размеров отверстия и вала.

Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Классификация и термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей. Профессии, связанные с термической обработкой материалов.

Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»

Теоретические сведения. Токарно-винторезные станки и их назначение. Принцип работы станка. Инструменты и приспособления. Крепление заготовки и резца.
Правила безопасной работы на токарном станке. Виды и приёмы работ.
Чертежи деталей, вытачиваемых на токарном станке.
Информация о токарных станках с ЧПУ.
Нарезание резьбы. Правила безопасной работы при нарезании резьбы.
Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с устройством и принципом работы токарновинторезного станка.

Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»

Теоретические сведения. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из древесины.

Тиснение на фольге. Инструменты для тиснения на фольге. Чеканка. Чеканы. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой металлов.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевод рисунка и выполнение декоративно-прикладной обработки древесины. Выбор и исследование материалов и заготовок с учётом декоративных и технологических свойств.

Создание декоративно-прикладного изделия из металла.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

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

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Содержание учебного предмета «Технология» 8 класс.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течении учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырем разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария».

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проектов.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счет обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; применение и выполнение творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект состоящий из четырех мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

РАЗДЕЛ «Технологии домашнего хозяйства». (8ч.)

Тема: «Экология жилища». (4ч.)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Знакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде). Изучение конструкции водопроводных систем.

Тема: «Технологии ремонта элементов систем водоснабжение и канализации»(4 ч.)

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Экологические проблемы, связанные с утилизацией.

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

РАЗДЕЛ «Электротехника». (24ч.)

Тема : «Бытовые электроприборы».(12ч.)

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

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Устройство и принцип действия электрического фена.

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

Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения.

Способ защиты приборов от скачков напряжения*

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема: «Электромонтажные и сборочные технологии» (8 ч.).

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

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

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.*

Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.* Правила безопасной работы электроустановками и при выполнении электромонтажных работ .*

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки.* Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.* Ознакомление с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.*

РАЗДЕЛ «Семейная экономика» (12ч.).

Тема: «Бюджет семьи» (12ч.)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров*

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров.

Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

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

РАЗДЕЛ «Современное производство и профессиональное самоопределение»(8ч.)

Тема: «Сферы производства разделение труда»(4ч.)

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

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

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Тема: «Профессиональное образование и профессиональная карьера»(4ч.)

Теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

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

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

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями.

Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

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

РАЗДЕЛ «Технологии творческой и опытнической деятельности». (16 ч.)

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность». (16 ч.)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности.* Последовательность проектирования.* Банк идей.* Реализация проекта.* Оценка проекта.*

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирования базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием компьютера.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

Тематическое планирование 8 класс.

Название раздела, темы.	Количество часов
Технологии домашнего хозяйства.	8

1. Экология жилища.	4
2. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации.	4
Электротехника.	24
1. Бытовые электроприборы.	12
2. Электромонтажные и сборочные технологии.	8
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики.	4
Семейная экономика.	12
1. Семейная экономика.	12
Современное производство и профессиональное самоопределение.	8
1. Сферы производства и разделение труда.	4
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера.	4
Технологии творческой и опытнической деятельности.	16
Исследовательская и созидательная деятельность.	16
Всего: 34 часа	68

Содержание учебного материала 9 класс

Вводное занятие. Инструктаж по охране труда

Правила охраны труда в кабинете технологии. Введение в курс технологии

Профессия и карьера

Многообразие профессий. Роль профессии в жизни человека. Карьера и её виды. Пути получения образования, профессионального и служебного роста

Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании

Торговля как отрасль народного хозяйства. Виды предприятий общественного питания. Профессии в сфере торговли и общественного питания

Арттехнологии

Профессии, относящиеся к типу «человек – художественный образ»

Универсальные перспективные технологии

Новые перспективные технологии. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда

Профессиональная деятельность в социальной сфере

Структура социальной сферы. Профессии социальной сферы

Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности

Предпринимательство

и предпринимательская

деятельность. Виды

предпринимательской деятельности. Моральные принципы предпринимательства

Технология управленческой деятельности

Структура управленческого процесса. Цели, методы и стиль управления. Профессии управленческой сферы

Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности»

Многообразие сфер профессиональной деятельности. Содержание труда отдельных профессий. Пути профессионального выбора. Профессиональные качества

Радиоэлектроника и сфера её применения. Инструктаж по охране труда

Передача информации с помощью радиоволн

Радиоэлектроника: область её применения.

Правила безопасноститруда Передача информации с помощью электромагнитных волн. Распространение радиоволн. Особенности распространения волн разной длины

Электро и радиотехнические измерения и измерительные приборы

Измерительные приборы для измерения параметров электрической цепи.

Способы подключения измерительных приборов. Использование авометра для поиска неисправностей в электрической цепи

Характеристика свойств полупроводниковых диодов

Полупроводники *n*-типа. Полупроводники *p*-типа. Электронно-дырочный переход. Полупроводниковые диоды: устройство, принцип работы и условные графические обозначения

Транзисторы

Транзистор как полупроводниковый прибор. Виды транзисторов,

их устройство и принцип работы. Условные графические обозначения транзисторов

Резисторы,

катушки индуктивности и конденсаторы. Выпрямители переменного тока

Элементы радиоэлектронной аппаратуры: резисторы, катушки индуктивности, конденсаторы. Устройство, принцип работы, назначение. Схемы выпрямителя переменного тока

Основы цифровой техники

Логические элементы. Микросхемы. Комбинационные цифровые устройства

Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасной эксплуатации

бытовой техники

Виды бытовых радиоэлектронных приборов. Принципы их работы. Правила безопасной эксплуатации бытовой техники и уход за нею

Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация

Конструкционные материалы, используемые человеком в современном мире. Влияние различных технологий на окружающую среду и здоровье человека.

Утилизация различных материалов

Пластмассы:

получение, применение, утилизация

Виды пластмасс, способы их получения, сфера применения. Влияние технологий переработки пластмасс на окружающую среду и здоровье человека.

Утилизация пластмасс

Творческий проект: выбор идеи

Тематика творческих

Проектов

Проектирование образцов будущего изделия

Творческие методы

поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов.

Разработка чертежа изделия

Содержание проектной документации.

Планирование процесса создания изделия

Методы сравнения вариантов решений.

Выполнение проекта

Изготовление изделия

Защита проекта

Формы проведения

презентации проекта.

Жизненное самоопределение человека

Сущность жизненного самоопределения.

Смысл и цель жизни человека.

Смысл жизни человека.

Практическая работа. Выписать в тетрадь опорные понятия. Сформулировать и записать в тетрадь смысл и цель своей жизни.

Значение, ситуация и правила выбора профессии

- Значение выбора профессии;

- Ситуация выбора профессии;

- Правила выбора профессии

Практическая работа.

Записать в тетрадь опорные понятия и правила выбора профессии. Выявление профессиональных интересов по методике «Карта интересов».

Типичные ошибки при выборе профессии

Группы ошибок:

- Незнание мира профессий

-незнание себя

-незнание правил выбора

Практическая работа. Решение ситуаций выбора профессии. Заполнить таблицу

Профессионально важные качества человека

Сущность и структура профессионально важных качеств человека. Направленность личности, показатели профессиональной направленности. Ориентация на группу родственных профессий. Профессиональное призвание. Знания, умения, навыки. Типологические особенности человека. Общие, особенные и специфические профессионально важные качества личности.

Профессиональные интересы и склонности. Мотивы выбора профессии

Сущность понятий «интересы» и «склонности». Отличие интереса от склонности. Профессиональные интересы и склонности, их роль в процессе профессионального самоопределения. Мотивы выбора профессии. Группы мотивов выбора профессии

Практическая работа. Запись в тетрадь опорных понятий. Определение склонностей школьников к сфере профессиональной деятельности (методика ОПГ)

Особенности психических процессов и выбор профессии

Сущность и виды познавательных процессов, их структура. Виды эмоциональных состояний. Роль познавательных процессов, эмоций, чувств и воли в профессиональном самоопределении и профессиональной деятельности человека.

Практическая работа. Запись в тетрадь опорных понятий. Определение особенностей познавательных психических процессов и эмоционально-волевой сферы школьников

Профессиональная пригодность и самооценка

Сущность и степени профессиональной пригодности. Признаки профессиональной пригодности, профессионального соответствия, профессионального призвания. Сущность и уровни самооценки. Характеристики заниженной, завышенной и адекватной самооценки.

Практическая работа. Выявление уровня самооценки школьников при помощи методики «Уровень самооценки».

Профессиональная проба и творческие проекты

Роль профессиональных проб в профессиональном самоопределении

Содержание профпроб по типам профессий. Этапы выполнения и уровни сложности профпроб. Аспекты профпроб. Классификация творческих проектов. Требования к творческим проектам.

Практическая работа. Запись в тетрадь опорных понятий.

Тестовый контроль знаний по разделу «Человек и профессия»

Контроль знаний по разделу «Человек и профессия»

Тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	2	3

1	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда	1
2	Профессия и карьера	1
3	Профессиональная деятельность в торговле и общественном питании	1

4	Арттехнологии	1
5	Универсальные перспективные технологии	1
6	Профессиональная деятельность в социальной сфере	1
7	Предпринимательство как сфера профессиональной деятельности	1
8	Технология управленческой деятельности	1
9	Итоговое занятие по разделу «Технология основных сфер профессиональной деятельности»	1
10	Радиоэлектроника и сфера её применения. Инструктаж по охране труда Передача информации с помощью радиоволн	1
11	Электро и радиотехнические измерения и измерительные приборы	1
12	Характеристика свойств полупроводниковых диодов	1
13	Транзисторы	1
14	Резисторы, катушки индуктивности и конденсаторы. Выпрямители переменного тока	1
15	Основы цифровой техники	1
16	Бытовые радиоэлектронные приборы. Правила безопасной эксплуатации бытовой техники	1
17	Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация	1

18	Пластмассы: получение, применение, утилизация	1
19	Творческий проект: выбор идеи	1
20	Проектирование образцов будущего изделия	1
21	Разработка чертежа изделия	1
22	Планирование процесса создания изделия	1
23	Выполнение проекта	1
24	Защита проекта	1
25	Жизненное самоопределение человека	1
26	Значение, ситуация и правила выбора профессии	1
27	Типичные ошибки при выборе профессии	1
28	Профессионально важные качества человека	1
29	Профессиональные интересы и склонности. Мотивы выбора профессии	1
30	Особенности психических процессов и выбор профессии	1
31	Профессиональная пригодность и самооценка	1
32 33	Профессиональная проба и творческие проекты	2
34	Тестовый контроль знаний по разделу «Человек и профессия»	1

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» в отражают:

осознание роли техники и технологий в прогрессивном развитии общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение минимально достаточным для курса объемом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным, предметным результатам и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приёмов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

- 5) подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- б) анализ, разработка и (или) реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и (или) реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и (или) реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учётом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитьё и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

10) понимание роли света в образовании формы и цвета;

11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

14) применение методов художественного проектирования одежды;

15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда, в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

