

ГБОУ СОШ № 10

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 10

имени полного кавалера ордена Славы Петра Георгиевича Макарова
города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области

445359, Российская Федерация, Самарская область, городской округ Жигулевск, город Жигулевск,
В-1, д. 29. Телефон/факс: 8 (848-62) 2-54-40. E-mail: school10zhg@yandex.ru
ИНН/КПП 6345023031/634501001, ОКПО 40963820, ОГРН 1116382004001

ПРИНЯТА
на заседании педагогического
совета
ГБОУ СОШ № 10
Протокол № 9
от «30» августа 2018г.

УТВЕРЖДЕНА
Директор ГБОУ СОШ № 10
Е.В. Дмитриева
Приказ № 418/с-20
от «31» августа 2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по
технологии
для 5-8-х классов**

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

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

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных, имеющимся организационным и материально-техническим условиям, способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-

технологических задач;

- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной

деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2.Содержание курса.

5класс.

Вводный урок. (2ч). Цели и задачи курса. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с различными инструментами. Природный и рукотворный мир вокруг нас. Сырье, продукт, производство.

Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)

Основы материаловедения. *Основные теоретические сведения* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

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

Конструирование швейных изделий. *Основные теоретические сведения.* Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы- Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа чехла. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы. *Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практические работы -Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Творческая проектная деятельность (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы-Выполнение эскизов проектов.

Проект швейного изделия «Чехол для инструментов». (8ч) *Основные теоретические сведения.* Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива чехла, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы-Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки чехла. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. Обработка кармана чехла швом вподгибку с открытым срезом. Стачивание кармана и основной детали чехла и постоянное соединение ручными стежками. Разделение отсеков кармана швом «назад иголку». Соединение деталей изделия ручными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Создание изделий из древесины, бумаги и других конструкционных материалов

(24 ч). *Основные теоретические сведения* Виды декоративно-прикладного искусства. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Техника «Квиллинг»: история, материалы и инструменты для создания изделий. Приемы работы. Виды роллов и технология их выполнения. Технологическая последовательность изготовления шкатулки из тугих роллов. Виды орнамента для шкатулки. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы-Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Проект «Квиллинг», «Изделие из древесины (спичек)»

Оформление интерьера (8 ч). *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны для приготовления пищи и зоны столовой. Отделка интерьера предметами декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. *Практические работы*-Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Кулинария (8 ч) Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание. Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы-Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в пищевых продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Бутерброды, горячие напитки. Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы-Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов (аппликация).

Выполнение дома: нарезка продуктов. Приготовление бутербродов и горячих напитков на завтрак.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Основные теоретические сведения

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

Практические работы-Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Выполнение дома: подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда.

Блюда из овощей. Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержания нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы-Выполнение дома: приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Блюда из яиц. Основные теоретические сведения Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления яиц. Способы варки яиц.

Практические работы-Выполнение дома: определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». *Основные теоретические сведения* Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы-Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

6 КЛАСС

Вводное занятие (2ч). Экология жилого дома.

Создание швейных изделий (26ч). *Основные теоретические сведения:* Ткани и волокна животного происхождения. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия. Раскрой поясной одежды. Технология ручных работ. Технология машинных работ. Отделка швейных изделий вышивкой.

Создание изделий из конструкционных материалов (22 ч). *Основные теоретические сведения.* Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Металлический прокат. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Технология вырезания из бумаги. Приемы работы. Подготовка рабочего места. Повторение правил безопасной работы. Технология изготовления изделия в технике киригами.

Практические работы:--Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Изготовление образцов в технике. Изготовление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Творческий проект «Изделие в технике вырезания из бумаги»

Технология ведения дома (8 ч). *Основные теоретические сведения.* Планировка жилого дома. Зонирование помещений жилого дома. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Практические работы -Творческий проект «Комната моей мечты».

Кулинария (10 ч). **Блюда из круп и макаронных изделий.** *Основные теоретические сведения*-Каша. Технология приготовления каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий.

Практические работы-Приготовление блюд из круп и макаронных изделий (дома.)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. *Основные теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практические работы-Составление технологической последовательности приготовления блюда из рыбы. Приготовление блюда из рыбы (дома).

Блюда из мяса и мясных продуктов. *Основные теоретические сведения.* Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования к обработке мяса.

Практические работы-Составление технологической последовательности приготовления блюда из рыбы. Приготовление блюда из мяса или птицы (дома).

Приготовление первых блюд. *Основные теоретические сведения.* Технология приготовления первых блюд. Классификация супов. *Практические работы*-Составление технологической последовательности приготовления первого блюда. Приготовление первого блюда (дома).

Сервировка стола к обеду. Этикет. *Основные теоретические сведения.* Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом. *Практические работы*-Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»

7 КЛАСС

Вводное занятие (2ч). **Экология окружающей среды, влияние деятельности человека на окружающий мир.**

Создание швейных изделий (18 ч). *Основные теоретические сведения* Текстильные материалы из синтетических волокон, их свойства и применение. Виды плечевых изделий, их особенности. Мода, стиль, силуэт. Технологии изготовления изделий. Виды машинных операций. Основы технологии вязания крючком или спицами. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Практические работы- «Вязаное изделие».

Создание изделий из древесины и металлов (26 ч). *Основные теоретические знания.* Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. Виды сталей и их термическая обработка. Создание декоративно-прикладных изделий из металла и проволоки. Технология «Киригами». Приемы работы. Подготовка рабочего места. Повторение правил безопасной работы. Технология изготовления изделия в технике киригами.

Практические работы: -Творческий проект. Выполнение чертежей. Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Изготовление образцов в технике. Изготовление изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

Интерьер жилого дома (8 ч). *Основные теоретические знания.* Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции. Гигиена жилища. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении.

*Практические работы-*Творческий проект «Декоративная рамка для фотографии».

Кулинария (10 ч). **Блюда из молока и молочных продуктов.** *Основные теоретические сведения.* Питательная ценность молока. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы-*Приготовление блюд из творога.

Мучные изделия. *Основные теоретические сведения.* Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Приготовление изделий из пресного теста. Бисквитное тесто. Слоеное тесто. Песочное тесто. *Практические работы* Анализ домашней выпечки (интервью). Приготовление мучного изделия.

Сладкие блюда. *Основные теоретические сведения.* Компоты. Кисели. Желе. Суфле. Муссы. Правила безопасной работы.

*Практические работы-*Приготовление сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. *Основные теоретические сведения*
Правила сервировки.

*Практические работы-*Сервировка сладкого стола. Составление букета из конфет.

Проект «Приготовление сладкого стола»

Исследовательская и созидательная деятельность (4 ч) **Дизайн пришкольного участка .** *Основные теоретические знания.* Конструктивные элементы сада. Технология создания бордюра. *Практические работ.* Подготовка места для бордюра (вскапывание земли, удаление сорняков). Высадка рассады однолетников.

8 класс

Элементы домашней экономики. (8ч). *Теоретические сведения.* Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников.

Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные,

материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов. Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрих коде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи.

Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника. Учетная книга школьника. Приусадебный участок. Его влияние на семейный бюджет. Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства. Правила расчета стоимости продукции садового участка.

Практические работы. Определение видов расходов семьи. Составление перечня товаров и услуг — источников доходов школьников. Расчет затрат на приобретение необходимых для учащегося 8 класса вещей. Определение положительных и отрицательных потребительских качеств вещей. Анализ сертификата соответствия на купленный товар. Разработка этикетки на предполагаемый товар. Определение по штрихкоду страны-изготовителя. Сравнение предметов по различным признакам. Составление списка расходов семьи. Разработка проекта снижения затрат на оплату коммунальных услуг. Оценка затрат на питание семьи на неделю. Определение пути снижения затрат на питание. Составление бухгалтерской книги расходов школьник. Расчет площади для выращивания садово-огородных культур, необходимых семье. Расчет прибыли от реализации урожая. Расчет стоимости продукции садового участка.

Варианты объектов труда. Сертификат соответствия на товар. Этикетка на товар. Список расходов семьи. Проект снижения расходов.

Технология ремонта и отделки жилых помещений (3ч). Теоретические сведения.

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения,

водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.

Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Санитарно технические работы. Теоретические сведения. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Электротехнические работы (3ч)

Основные теоретические сведения. Электронагревательные приборы: утюг и электропечь. Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы. Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры, их устройство и правила пользования.

Практические работы. Изучение устройства утюга, амперметра.

Варианты объектов труда: утюг, амперметр.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8ч). Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории. Ассортимент изделий, выполненных в технике «декупаж». Сырьё, материалы и приспособления. Использование ИКТ в технологическом процессе Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. ТБ Подготовка поверхности, грунтовка, сушка изделия. Заготовка фрагментов салфетки, закрепление на изделии. Покрытие лаком готового изделия. Уход за изделиями в процессе эксплуатации. Практические работы оформление домашних аксессуаров в стиле «Декупаж»

Современное производство и профессиональное образование(4ч) Основные теоретические сведения. Основные структурные подразделения производственного предприятия (предприятия сервиса). Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда. Справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям профессионального образования, сборники диагностических тестов.

Творческая проектная деятельность.(8ч).Основные теоретические сведения. Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве.

Выбор видов и сортов цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Технологии выращивания основных видов сельскохозяйственных растений своего региона. Правила расчета основных экономических показателей в растениеводстве. Практические работы.

Сбор информации об урожайности основных сельскохозяйственных культур в регионе. Оценка эффективности производства основных видов растениеводческой продукции. Анализ проблем. Выбор и обоснование темы проекта. Составление плана

выполнения проекта.

3. Тематическое планирование

5 класс

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов	Количество контрольных работ
1	Вводный урок. Задачи курса, техника безопасности.	2	
2	Создание изделий из текстильных материалов Основы материаловедения. Технология изготовления швейного изделия.	16	1 1
3	Творческая проектная деятельность. Проект «Чехол для инструментов.»	2 8	
	Создание изделий из древесины, бумаги и других конструкционных материалов Творческий проект «Квиллинг». Творческий проект «Изделие из древесины»	24	
4	Оформление интерьера Интерьер и планировка кухни	8	
5	Кулинария Санитария и гигиена, здоровое питание. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей, яиц и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Завтрак для всей семьи»»	8	1
	Итого:	68	3

Тематическое планирование.

6 класс

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов	Количество контрольных работ
1	Вводный урок. Задачи курса, техника безопасности. Экология жилого дома.	2	
2	Создание швейных изделий. Материаловедение. Основы конструирования поясной одежды. Ручные швейные работы. Проект «Ремонт одежды».	26	2
3	Создание изделий из конструкционных материалов. Основы техники «Киригами и вытыканки». Проект «Вырезание из бумаги».	22	
4	Технология ведения дома. Планировка жилого дома. Зонирование помещений жилого дома. Творческий проект «Комната моей мечты».	8	1
5	Кулинария. Блюда из круп и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из мяса. Технология приготовления первых блюд (супов) Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	10	1
	Итого:	68	4

Тематическое планирование

7 класс

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов	Количество контрольных работ.
1	Вводное занятие. Экология окружающей	2	

	среды, влияние деятельности человека на окружающий мир.		
2	Создание швейных изделий Материаловедение. Ткани искусственного происхождения. Конструирование плечевой одежды, ее классификация. Уход за одеждой из искусственных тканей.	18	2
3	Создание изделий из различных конструкционных материалов. Освоение приемов вязания. Проект «Вязаное изделие» Проект «Вышивка лентами»	26	
4	Интерьер жилого дома Проект «Декоративная рамка»	8	
5	Кулинария Блюда из молока и молочных продуктов. Мучные изделия. Сладкие блюда Сервировка сладкого стола. Проект «Приготовление сладкого стола»	10	1
6	Исследовательская и созидательная деятельность	4	
	Итого:	68	3

Тематическое планирование

8 класс

№	Подразделы и темы	Количество учебных часов	Количество контрольных работ
1	Элементы домашней экономики	8	1
2	Технологии ремонта.	3	
3	Электротехнические работы в быту.	3	

4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Основы техники декупаж Проект «изделие в технике декупаж.»	8	
4	Современное производство и профессиональное образование	4	
5	Проектная деятельность	8	
	Итого	34	1