

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по учебному предмету «Технология ведения дома» (Предметная область «Технология») разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 23.07.2013): стр. 9 «Образовательные программы», п.п. 1-3, 6, 8; ст.32 «Компетенция и ответственность ОУ», п.7 (разработка и утверждение рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин);
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2012 г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г., № 1897 с изменениями в соответствии с приказом № 1644 от 29.12.2014 года.
- Основная образовательная программа основного/среднего общего образования;
- Приказ Министерства просвещения РФ № 345 от 28.12.2018 года «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ № 233 от 8.05.2019 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утверждённый приказом образования и науки РФ от 28 декабря 2018 г. № 345»;
- Устав Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 319 Петродворцового района Санкт-Петербурга;
- Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 319 Петродворцового района Санкт-Петербурга;
- Примерная программа по учебным предметам «Технология 5-9 классы». Просвещение, 2011 год (Стандарты второго поколения).
- Программа «Технология» 5-9 класс – М.: Просвещение, 2016 – (Стандарты второго поколения), авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - М.: Вентана-Граф,

Программа по предмету «Технология» представляет собой нормативно-управленческий документ учителя, предназначенный для реализации требований стандарта к уровню подготовки учащихся по учебной дисциплине «Технология».

Особенности данной программы курса «Технология» заключаются в следующем:

- в программе учитываются основные идеи и положения ООП школы по формированию универсальных учебных действий начальной ступени;
- предусмотрено развитие основных видов деятельности, определённых программой начального общего образования;
- внесены изменения в целеполагание: прописаны личностные, метапредметные и предметные результаты изучения с учётом возрастных особенностей учащихся;
- обозначен раздел «Характеристика учебного процесса».

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Учебный курс «Технология» – интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека. Обучение школьников технологии в основной общеобразовательной школе строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Знакомство обучающихся с основными технологическими процессами современного производства обеспечивает их подготовку для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

В процессе обучения технологии учащиеся: **познакомятся:**

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте;
- соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам

человека.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой. Миссия предмета «Технология» в образовательном процессе заключается в формировании трудовой и технологической культуры школьников, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Методы обучения – упражнения, лабораторно-практические работы, выполнение творческих проектов. Все практические работы направлены на освоение различных технологий обработки материалов, выполнение графических и расчётных операций, освоение строительно-отделочных, ремонтных, санитарно-технических, электромонтажных работ и выполнение проектов.

Учебный материал отобран с учётом следующих положений:

- распространённость изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющей практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых и индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы учебного предмета по направлению «Технология ведения дома» являются разделы «Технологии обработки текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Обязательными также являются разделы «Технологии ведения дома», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

Каждый раздел программы включает в себя технико-технологические сведения и практические работы. Технико-технологические сведения по содержанию ориентированы на постепенное расширение и углубление понятий, усложнение формы изделий и видов работ. Предлагаемые практические работы разнообразны по содержанию. Они включают

изготовление объектов труда, изучение свойств конкретных материалов, решение технических задач и выполнение этапов проектирования. Особое внимание следует обратить на **обеспечение безопасности** учащихся при выполнении технологических операций.

Программой предусмотрено выполнение школьниками творческих, проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы даётся в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выбирают в качестве творческой идеи.

Обучение по предмету «Технология», направлено на формирование целостного представления о техносфере, приобретение опыта практической деятельности, способствует достижению целей **личностного, метапредметного и предметного направления**.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации 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.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

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

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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 и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 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 с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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.

В учебном процессе поставлены акценты на экологические аспекты трудовой деятельности: уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка осуществляется на основе конкретной предметной деятельности.

Формы проведения уроков:

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- выполнение учебного проекта

Виды уроков по технологии ТДМ:

- урок изучения нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- комбинированный урок;
- урок контроля умений и навыков.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устный контроль и самоконтроль.
2. Письменный контроль и самоконтроль.
3. Лабораторно-практический (практический) контроль и самоконтроль.

Педагогические технологии:

- ТДМ;
- Дифференцированное обучение;
- Операционно-предметная система обучения;

- Практические методы обучения;
- Учебно-практические или практические работы;
- Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами;
- Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
- Коллективное творчество.

1.2. МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Базисный учебный план школы № 319 на этапе основного общего образования включает 238 учебных часов для изучения курса «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах - по 68 ч, из расчёта 2 ч в неделю, в 8 классе - 34 ч, из расчёта 1 ч в неделю.

В случае выполнения учебного плана не в полном объёме (карантин, природные факторы, дополнительные каникулы, праздники) производится корректировка рабочих программ. Заместитель директора по УВР согласует листы корректировки рабочих программ указанным способом коррекции программы.

1.3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа и учебник	Методическое и дидактическое обеспечение	Ученика
<p>Примерная программа, по учебным предметам Технология 5-9 класс – М.: Просвещение, 2016 – (Стандарты второго поколения), авторской программы Технология 5–8 классы. – под ред. И.А.Сасовой - М. : Вентана-Граф, 2016.</p> <p>сайт Минобрнауки России http://www.mon.ru/</p> <p>Технология. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. / И.А. Сасова., М.Б. Павлова., М.И. Гуревич и др./ под ред. И.А. Сасовой. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана - Граф, 2015. – 240 с.: ил. М.: Вентана - Граф, 2015.</p> <p>Технология. Технология ведения дома. 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. / И.А. Сасова., М.Б. Павлова., М.И. Гуревич и др./ под ред. И.А. Сасовой. – 5-е изд., испр. – М.:</p>	<p>Учителя Настольная книга учителя технологии. Справочно –методическое пособие. Составитель А.В. Марченко. – М.; АСТ: Астрель, 2015. – 430 с.</p> <p>Технология в схемах и таблицах, рисунках, 5-9 классах, Маруцкая С.Э., 2014</p> <p>Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.</p> <p>Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.</p> <p>Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.</p> <p>Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Волгоград: Учитель. 2006. – 200с.</p> <p>Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.</p> <p>Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во</p>	<p>http://zibajlo319.blogspot.ru</p>

<p>Вентана - Граф, 2016. – 216 с.: ил. М.: Вентана - Граф, 2016.</p> <p>Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. // И.А. Сасова., М.Б. Павлова., А.Ю. Шарутина и др./ под ред. И.А. Сасовой. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана - Граф, 2016. – 240 с.: ил. М.: Вентана - Граф, 2016.</p> <p>Технология. 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций /И.А. Сасова., А.В. Леонтьев., В.С. Капустин. /под ред. И.А. Сасовой.. – 2-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 144 с.: ил.</p>	<p>Эксмо, 2005. – 216с.</p> <p>Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.</p> <p>Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.</p> <p>Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.</p> <p>Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.</p> <p>Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.</p> <p>Уроки технологии в 5 классе: методическое пособие /П.С. Самородский., Н.В. Сеница, Т.Г. Иванова. – М.: Вентана-Граф, 2016. – 320 с. Технология, 5 класс, Технологии ведения дома, Методическое пособие, Сеница Н.В. 2015</p> <p>Уроки технологии в 6 классе: методическое пособие / Н.В. Сеница, П.С. Самородский., Т.Г. Иванова. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 256 с.: ил.</p> <p>Уроки технологии в 7 классе: методическое пособие / Н.В. Сеница, П.С. Самородский., Т.Г. Иванова. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 224 с.: ил.</p> <p>Уроки технологии в 8 классе: методическое пособие /В.Д, Симоненко., Н.В. Сеница, А.А. Карачев, Е.В. Елисеева – М.: Вентана-Граф, 2015. – 176 с.: ил.</p>	
---	--	--

Перечень дидактических материалов и оборудования, используемого для проведения занятий:

Презентации к урокам
Видеофильмы по темам
Тематические демонстрационные плакаты
Коллекции по материаловедению
Таблицы по безопасности труда
Раздаточные контрольные задания

Раздаточные дидактические материалы по темам
Ножницы, иглы, сантиметровые ленты
Швейные машины, оверлоки
Манекены для шитья

Материально - техническое оснащение учебного процесса

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Швейная машина электрическая Janome VS50/VS52	10
2.	Оверлок Merrylook 005	1
3.	Оверлок Janome 204	1

Адреса порталов и сайтов в помощь учителю «Технологии»

Федеральный российский общеобразовательный портал:	http://www.school.edu.ru
Федеральный портал «Российское образование»:	http://www.edu.ru
Образовательный портал «Учеба»:	http://www.uroki.ru
Сайт электронного журнала «Вестник образования»:	http://www.vestnik.edu.ru
Сайт федерации Интернет образования:	http://teacher.fio.ru
Всероссийская олимпиада школьников:	http://rusolymp.ru/
Сайт издательского центра «Вентана – Граф»:	http://www.vgf.ru
Сайт издательского дома «Дрофа»:	http://www.drofa.ru
Сайт издательского дома «1 сентября»:	http://www.1september.ru
Сайт издательского дома «Профкнига»:	http://www.profkniga.ru
Сайт Московского Института Открытого Образования:	http://www.mioo.ru
Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии»:	http://tehnologiya.ucoz.ru/

1.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<i>Раздел «Кулинария»</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность; - реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; - использовать различные виды оборудования современной кухни; - выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; - составлять меню завтрака, обеда, ужина; - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно пользоваться технологическими картами приготовления различных блюд; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
<i>Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать

<p>желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. 	<p>технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.
<p><i>Раздел «Технология обработки текстильных материалов.»</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> - определять назначение и особенности различных швейных изделий; - различать основные стили в одежде и современные направления моды; - отличать виды традиционных народных промыслов; - выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; - снимать мерки с фигуры человека; - строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; - выбирать модель с учётом особенностей фигуры; - проводить примерку изделия; - изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом; - подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх; - выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; - проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание; - выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
<p><i>Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> - планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих 	<ul style="list-style-type: none"> - планировать профессиональную карьеру; - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.	- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования; - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.
---	--

1.5. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

1.5.1. Личностные результаты

5 – 7 класс	
<i>У обучающихся будут сформированы</i>	<i>Обучающиеся получат возможность для формирования</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ мотивационная сфера в предметной технологической деятельности; ▪ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков; ▪ трудолюбие и ответственность, стремление к эффективной трудовой деятельности; ▪ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ познавательных, интеллектуальных способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе; ▪ мотивации образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода.
8 класс	
<i>У выпускника будут сформированы</i>	<i>Выпускник получит возможность для формирования</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ познавательный интерес в предметной технологической деятельности; ▪ представление о необходимости непрерывного образования в современном обществе; ▪ опыт эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, опыт природоохранной деятельности; ▪ гражданско-патриотические чувства; ▪ самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации; ▪ понятия об установках, нормах и правилах научной организации умственного и физического труда 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ осознания собственной индивидуальности ▪ готовности к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества ▪ развития теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления ▪ желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей ▪ самооценки готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда

1.5.2. Метапредметные результаты

5 – 7 класс

РЕГУЛЯТИВНЫЕ УУД	
<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ адекватно оценивать себя, свои способности; ▪ самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов; ▪ продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом; ▪ владеть навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач; ▪ использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ адекватно оценивать себя, свои способности; ▪ видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами.
ПОЗНОВАТЕЛЬНЫЕ УУД	
<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ владеть основными технологическими понятиями и характеристиками; ▪ представлять назначение и технологические свойства материалов и устройств, применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; ▪ выполнять технологические операции; ▪ владеть алгоритмами и методами решения ▪ организационных и технико-технологических задач. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ владеть систематическими понятиями и объяснением их с позиций явлений социальной действительности; ▪ использовать полученные знания и умения при планировании деятельности.
КОММУНИКАТИВНЫЕ УУД	
<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками; ▪ объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива.
8 класс	
РЕГУЛЯТИВНЫЕ УУД	
<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускники получают возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ определять цели и задачи; ▪ планировать деятельность; ▪ моделировать объекты; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов;

<ul style="list-style-type: none"> ▪ представлять творческие работы и защищать результаты исследования в заданном формате; ▪ владеть нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ навыкам исследовательской и проектной деятельности.
---	---

ПОЗНОВАТЕЛЬНЫЕ УУД

<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускники получают возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ рационально использовать техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда; ▪ оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения; ▪ классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; ▪ распознавать виды, назначение материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; ▪ владеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; ▪ поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы; ▪ самостоятельной организации и выполнению различных творческих работ по созданию технических изделий.

КОММУНИКАТИВНЫЕ УУД

<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускники получают возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками; ▪ оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; ▪ соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ оцениванию своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

1.5.3. Предметные результаты

5 класс	
<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;	- составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;

<ul style="list-style-type: none"> - реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; - использовать различные виды оборудования современной кухни; - выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; - определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; - составлять меню завтрака, обеда, ужина; - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов. - определять назначение и особенности различных швейных изделий; - различать основные стили в одежде и современные направления моды; - отличать виды традиционных народных промыслов; - выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; - снимать мерки с фигуры человека; - строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; - выбирать модель с учётом особенностей фигуры; - проводить примерку изделия; - изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом; - подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх; - выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий; - проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание; - выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. 	<ul style="list-style-type: none"> - находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину; - проводить анализ прочности окраски тканей; - находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
<p>6 класс</p>	

<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> - изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма; - использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий; - выполнять художественную отделку швейных изделий; - изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; - определять основные стили в одежде и современные направления моды. - использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; - применять бытовые санитарно-гигиенические средства; - понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки; - осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ. - выполнять традиционную и современную вышивку; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать назначение, устройство и принцип действия швейной машины и оверлока; - осуществлять наладку швейной машины с определением видов неисправностей - читать чертежи швейных изделий. - моделировать швейные изделия используя основу изделия; - использовать простейшие способы технологии художественной отделки материалов (вышивка, вязание, лоскутная техника и т.д.). - использовать компьютер и материалы сети Интернет для составления композиций художественно-прикладных изделий;
7 класс	
<i>Обучающийся научится</i>	<i>Обучающийся получает возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> - оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах; - получит возможность научиться: - анализировать «пищевую пирамиду»; - повышать качество приготовленных продуктов; - сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; - консервировать и заготавливать продукты впрок в домашних условиях; - готовить национальные блюда; 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - соблюдения правил этикета за столом; - приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;

<ul style="list-style-type: none"> - составлять индивидуальный режим питания; - находить источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации; - самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из рыбы, мяса, птицы. - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - подбирать пряжу для вязания разных изделий; - изготавливать образцы вязаных изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - сервировки стола и оформления приготовленных блюд. - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; - определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; - оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; - выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. - вышивать пасмой, шнуром, бисером, бусинками, стеклярусом; - изготавливать куклы для кукольного театра; - выполнять аппликации; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выполнения различных видов художественного оформления изделий; - использования лоскутов ткани для создания изделий (лоскутная техника).
---	--

8 класс

<i>Выпускник научится</i>	<i>Выпускники получают возможность научиться</i>
<ul style="list-style-type: none"> - осознавать роль техники и технологий в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производств, энергетики и транспорта; - определять принципы работы, назначение и устройство основных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов; - определять свойства наиболее распространённых конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологические); - определять традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов; - определять возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - способам научной организации труда при выполнении лабораторных, практических, исследовательских и проектных работ и применения межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов, исследовательских работ; - планировать процесс труда, технологический процесс с учётом характера объекта труда и применяемых технологий; - применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

<ul style="list-style-type: none"> - определять роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов; - определять основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций; - определять основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг); - понимать требования к выбору профессии и соответствие им личностных возможностей и способностей. - рационально организовать своё рабочее место, соблюдать правила техники безопасности; - выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учётом требований дизайна; - читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц; - составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий. 	<ul style="list-style-type: none"> - вести личный дневник (блог) с использованием возможностей Интернета проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, - организовывать своё время с использованием ИКТ.
---	---

Тематический план 5-8 класс

№ п/п	Разделы	Кол-во часов по классам			
		5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
1.	Технологии в жизни человека и общества	2	2	-	-
2.	Основы проектирования, исследовательская и созидательная деятельность	10	10	12	6
3.	Кулинария	16	16	16	-
4.	Чертеж, эскиз, технический рисунок	4	-	-	-
5.	Технология обработки текстильных материалов	24	24	24	-
6.	Технология ведения дома	4	4	2	-
7.	Технология обработки древесины	4	-	-	-
8.	Технология обработки металла	4	-	-	-
9.	Технологии художественных ремесел	-	12	10	-
10.	Семейная экономика. Бюджет семьи.	-	-	4	-
11.	Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	-	-	-	6
12.	Технологии ремонтно-отделочных работ	-	-	-	6
13.	Электротехника	-	-	-	6

14.	Современное производство и профессиональное образование	-	-	-	10
	ИТОГО	68	68	68	34

II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1.ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 5 КЛАСС

Раздел «Технологии в жизни человека и общества» (2 часа)

Понятие технологии. природный мир, мир людей, мир технологий, что нужно знать и уметь. Чтобы создавать стулья и самолеты. Потребности. Строительные технологии, транспортные технологии, коммуникации, информация.

Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность». (10 часов)

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

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

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

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

Этапы проектной деятельности

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

Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

Раздел «Чертеж, эскиз, технический рисунок». (4 часа)

Чертеж, линии чертежа, чтение линий чертежа, создание эскиза, технический рисунок.

Раздел «Кулинария» (16 часов)

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

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

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

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

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

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

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

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

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

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

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

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

Сервировка стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

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

Раздел «Технология обработки текстильных материалов». (24 часа)

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

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Швейная машина. Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила

использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Конструирование и моделирование швейных изделий

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

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

Технология изготовления швейных изделий

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

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

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

Раздел «Технология ведения дома» (4 часа)

Интерьер кухни. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК. Эстетика и экология жилища. Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Раздел «Технология обработки древесины». (4 часа)

Общие сведения о древесине, оборудование мастерской при обработке древесины, инструменты для работы с древесиной, правила безопасной работы при ручной обработке древесины.

Раздел «Технология обработки металла». (4 часа)

Общие сведения о металлах, оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом, устройство и управление сверлильным станком, правила безопасной работы на сверлильном станке

2.2.ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 6 КЛАСС

Раздел «Технологии в жизни человека и общества» (2 часа)

Понятие «технология», машиностроительные, информационные, телекоммуникационные, инновационные, социальные, педагогические, строительные, экономические, химические технологии.

Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность». (10 часов)

Основные компоненты проекта: изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы; работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений; анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.); проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия); экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Этапы проектной деятельности.

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

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

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

Заключительный этап: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования. Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста, набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Демонстрация реальных изделий, технических чертежей к ним, технологических карт, коллекций рисунков, эскизов, фотографий. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

Раздел «Кулинария». (16 часов)

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о

микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

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

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

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

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

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

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

Правила хорошего тона за столом.

Раздел «Технология обработки текстильных материалов». (24 часа)

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

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

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

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка

ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

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

Раздел «Технология ведения дома.» (4 часа)

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

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

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения. Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия. Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Раздел «Технология художественных ремесел». (12 часов)

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Технология вышивания. Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приемы закрепления нитки на ткани, шов вперед иголку, шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

2.3.ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА 7 КЛАСС

Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность». (12 часов)

Конструкторская деятельность (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

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

Раздел «Кулинария» (16 часов)

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

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

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

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

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

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

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

Раздел «Технология обработки текстильных материалов». (24 часа)

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

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

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

Профессия художник по костюму и текстилю.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Раздел «Технология ведения дома». (2 часа)

Эстетика и экология жилища, краткие сведения из истории архитектуры и интерьера, эстетические принципы дизайна, современные стили в интерьере, функциональное назначение прихожей

Раздел «Технология художественных ремесел». (10 часов)

Вязание крючком и спицами

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

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

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Раздел «Семейная экономика. Бюджет семьи» (4 часа)

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

Способы защиты прав потребителей.

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

2.4.ТЕХНОЛОГИЯ 8 КЛАСС

Раздел «Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность». (6 часов)

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

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

Упражнения и исследования

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.
3. Дизайн-анализ изделия.
4. Краткая формулировка задачи проекта.
5. Разработка перечня критериев объекта проектирования.
6. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.
7. Планирование исследований по теме проекта.
8. Способы представления результатов исследований.
9. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).
10. Эстетика (цвет, стиль).
11. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.
12. Способы презентации проекта.
13. Техника изображения объектов.

Раздел «Технология ремонта элементов систем водоснабжения и канализации». (6 часов)

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

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

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

Раздел «Технологии ремонтно-отделочных работ». (6 часов)

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Дизайнеры как профессиональные разработчики интерьера квартиры. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование. Совместная работа детей и родителей при ремонтно-отделочных работах. Малярные

работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ: масляные краски, вододисперсионные краски, лаки, эмали.

Инструменты для малярных работ: малярные кисти, фленочные кисти, валики, линейки, распылители, шпатели и др. Правила безопасной работы с красками и другими малярными материалами. Материалы и инструменты для обойных работ. Обои: бумажные, велюровые, текстильные, стекловолоконные, виниловые, фотообои, жидкие обои. Дополнение к обоям: фленка, бордюрные фриззы. Технология обойных работ. Инструменты и приспособления для обойных работ.

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

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

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

Раздел «Электротехника». (6 часов)

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

Бытовые электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы, предназначенные для обогрева помещения. Пути экономии электроэнергии в быту. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильниках и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов.

Упражнения и исследования

1. Последовательное и параллельное соединение элементов электрической цепи.
2. Чтение и составление электрических схем.
3. Способы экономии электрической энергии.
4. Контроль качества готовых изделий.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование». (10 часов)

Сферы современного производства и их составляющие

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

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

Пути получения профессионального образования.

Основы предпринимательства

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Роль предпринимательства в рыночной

экономике. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. Физические и юридические лица. Правовое обеспечение предпринимательства. Государственная поддержка предпринимательства.

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

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек-человек», «человек-техника», «человек-природа», «человек-знаковая система», «человек-художественный образ». Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых профессией к человеку и состоянием рынка труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

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

Упражнения и исследования

1. Определение форм хозяйственной деятельности предприятия.
2. Цели и задачи разделения труда.
3. Способы повышения производительности труда.
4. Определение себестоимости изделия.
5. Исследование потребностей регионального рынка труда.
6. Основные источники предпринимательских идей.
7. Способы проявления коммуникативных способностей.
8. Выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе.
9. Поиск информации о региональных учреждениях профессионального образования.
10. Определение путей получения профессии.
11. Сопоставление своих возможностей с требованиями профессии.