

Рабочая программа по технологии (девочки)

6-8 классы

составитель Смирнова Маргарита Валерьевна

учитель технологии

Пояснительная записка

Данная программа составлена в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по технологии. За основу взята Технология: 5-8 классы: Программа – М.: Вента-Граф, 2007, авторы Сасова И.А., Марченко А.В.; сборник нормативных документов. Технология / Днепров Э.Д., Аркадьев А.Г. – М.: Дрофа, 2004; примерные программы по учебным предметам.

Структура документа

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий шесть разделов: титульный лист, пояснительную записку; учебно-тематический план; требования к уровню подготовки учащихся; перечень учебно-методического обеспечения; календарно-тематическое планирование. Содержание курса технологии представлено в программе в виде четырех тематических блоков, обеспечивающих формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Общая характеристика учебного предмета

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Программа предмета «Технология», составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технико-технологической грамотности, представлений о технологической культуре производства, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной

деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению в сфере индустриального труда и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием примерной учебной программы по направлению «Технология» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

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

Адресность программы:

Роль предмета в обучении:

Программа предназначена для учащихся 5-8 классов и представляет собой универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность - профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая - должна осуществляться технологически. т.е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологии.

Место в учебном плане:

Технология изучается с 5-го по 8-й класс по 2 часа в неделю для данной ступени обучения. Всего 272 часа. При этом национально-региональные особенности производственного окружения и требования рынка труда содержательно представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

В 8-ом классе для преподавания краеведческих модулей за счет регионального компонента увеличено количество часов на один час и составляет два часа в неделю. Краеведческий модуль позволит учащимся познакомиться с основными отраслями промышленности Кузбасса, а также узнать о путях получения профессионального образования в регионе.

Изучение технологии в школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приемов труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отно-

шения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основные задачи обучения

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.

- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.

- Формирование обще трудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.

- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.

- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из различных областей для решения практических задач.

- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Общие учебные умениями, навыками и способы деятельности

Учащиеся овладевают следующими общетрудовыми понятиями и видами деятельности:

- потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, изделие или услуга, дизайн, проект, конструкция;

- техническая документация, измерение параметров в технологии и продукте труда; выбор, моделирование, конструирование, проектирование объекта труда и технологии;

- методы и средства преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- назначение, применение, хранение ручных инструментов и приспособлений;

- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов);

- подготовка и организация трудовой деятельности на рабочем месте; культура труда; механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства;

- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда, анализ и экономическое проектирование эффективной и рациональной организации производства

- продукта труда; реализация продукции, цена, налог, доход и прибыль; начала маркетинга, менеджмента и предпринимательской деятельности; бюджет семьи;

- экологичность технологий производства; безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий;

- планирование и организация рабочего места; научная организация труда средства и методы обеспечения безопасности труда; культура труда; технологическая дисциплина; этика общения на производстве;

- требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека; соответствие требований профессиональной деятельности интересам, склонностям, личностным качествам учащихся и средства их диагностики, жизненная и профессиональная карьера.

Общая характеристика организации учебного процесса

Особенностью программы является то, что овладение учащимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебные проекты. Проекты содержат специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности учащихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной учебной программе направлены на освоение различных технологий обработки материалов, электромонтажных, строительно-отделочных и ремонтных санитарно-технических работ, графических, расчетных и проектных операций.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

**В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:
знать/понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием основных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуг; построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Учебно-тематический план по технологии 6 класс

Разделы программы и темы	Количество часов			
	Всего	Практические работы	Проектные работы	Формы контроля
1. Вводное занятие	1 час			
2. Технология в жизни человека и общества				
3. Основы проектирования	3 час		3	
4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36 час			
4.1. Технология обработки ткани	22 час	ЛПР - 4, П. Р. - 16	2	Практическая работа Проектная работа
4.2. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	14 час	П.Р. - 12	1	Практическая работа Проектная работа
5. Кулинария	18 час			
5.1. Технология обработки пищевых продуктов	4 час			
5.2. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	14 час	П.Р. - 12 + 2 упр.	3	Практическая работа Проектная работа
6. Технология ведения домашнего хозяйства	10 час			
6.1. Интерьер жилых помещений	6 час			
6.2. Обычаи, традиции, правила поведения	4 час	П.Р. - 1		Практическая работа
ИТОГО	68 час	П.Р. – 36, ЛПР - 4	3	

Содержание программы

Вводное занятие – 1 час

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Организация труда на рабочем месте. Рациональное размещение инструментов. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Распределение общественных обязанностей между учениками. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 6 класса в предшествующие годы.

Основы проектирования – 3 часа

Обоснование вида и функциональных особенностей будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя. Выявление трудностей, с которыми может встретиться ученик при выполнении проектов. Определение знаний, умений, материалов, оборудования, необходимых для выполнения проектов в 6 классе. Документальное оформление, макетирование и моделирование, дизайнерское оформление, экономическая и экологическая оценка проекта. Распределение обязанностей при выполнении коллективного проекта. Работа с тетрадью творческих работ.

Исследования, проводимые при разработке проекта. Виды исследований. Формы фиксации хода и результатов работы над проектом.

Использование компьютера при выполнении проектов. Выполнение упражнения по моделированию объекта.

Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов – 36 часов

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия.

Проектирование и изготовление изделий с вышивкой, аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий.

Технология обработки ткани

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия – 22 часа

Например, проекты: футболка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом и др.

Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Смесовые ткани. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление плечевого изделия». Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения плечевого изделия. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование изделий в связи с потребностями

человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Обработка горловины изделия.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

Технология традиционных видов рукоделия и декоративно - прикладного творчества – 14 часов

Проектирование и изготовление изделий с вышивкой аппликацией, бисероплетением и другими видами оформления швейных изделий

Например, проекты: игрушка на руку для кукольного театра декоративный брелок для ключей; пояс с кошельком; футляр для сотового телефона; логотип на швейное изделие и др.

Вышивка. Выбор ткани и ниток. Составление и подбор рисунка для вышивания. Варианты орнаментов. Композиция. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, тамбурный, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации. Объемная аппликация на трикотаже. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами, стеклярусом.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта. Выкройки основных деталей. Выбор отделки элементов изделия (вышивание, аппликация, гладь, ажурные швы и др.). Оценка изделия проекта пользователями.

Проектирование и приготовление блюд из молока, рыбы и морепродуктов, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд из фруктов и ягод – 18 часов

Например, проекты: здоровый ужин для всей семьи; мое любимое блюдо на ужин; народные способы хранения молока и молочных продуктов; блюда к ужину из рыбы; мой любимый десерт из фруктов и ягод и др.

Оборудование кухни. Газовые, электроплиты и СВЧ - печи. Кухонная и столовая посуда, столовые приборы, инструменты, приспособления для кулинарных работ. Правила пользования столовыми приборами. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона (как правильно есть). Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Разработка меню ужина (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание. Приготовление блюд к ужину по готовым рецептам. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Молоко и молочные продукты, условия их хранения. Крупы, требования к их качеству. Механическая обработка круп. Правила приготовления каш. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп.

Макаронные изделия, требования к их качеству. Механическая обработка и правила приготовления блюд из макаронных изделий.
Рыба. Определение ее свежести. Правила хранения рыбы. Механическая обработка рыбы и правила безопасной работы. Требования к тепловой обработке рыбы.

Технология ведения домашнего хозяйства – 10 часов

Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка.

Интерьер жилых помещений – 6 часов

Проектирование интерьера и оформление детской комнаты или детского уголка

Например, проекты: оформление детской комнаты (детского уголка); цветовое решение оформления комнаты; дополнительное освещение в моей комнате и др.

Санитарные условия в жилом помещении. Ежедневная, еженедельная и генеральная уборки. Использование чистящих и дезинфицирующих средств. Освещение помещений: естественное и искусственное. Осветительные приборы. Устройство электролампы (лампы накаливания). Правила безопасной работы с электроприборами. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Эстетические принципы дизайна. Упражнение «Стиль». Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета. Обычаи, традиции, правила поведения.

Обычаи, традиции, правила поведения - 4 часа

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения раздела «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» ученик должен знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее один - два вида художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; **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.

В результате изучения раздела «Кулинария» ученик должен знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

- 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; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

- приготовления и повышения качества, 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; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы.

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе

№ п/п	Тема раздела. Тема урока	кол час	Дата проведения			примечание
			6А	6Б	6В	
1	Вводное занятие.	1				
Основы проектирования 3 часа.						
2	Исследования, проводимые при разработке проекта.	1				
3	Документальное оформление, экономическая и экологическая оценка проекта.	1				
4	Использование компьютера при выполнении проектов.	1				
<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (36часов)</u>						
Технология обработки ткани. (22 час.)						
5	Группы плечевой и поясной одежды. Дизайн-анализ плечевого изделия.	1				
6	Ткани из натуральных волокон и их свойства.	1				
7	Смесовые ткани. Трикотаж. Выбор ткани для проектируемого изделия.	1				
8	Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление плечевого изделия».	1				
9	Мерки для построения плечевого изделия.	1				
10-11	Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом.	2				
12-13	Моделирование изделия с цельнокроеным рукавом.	2				
14	Расчет ткани на изделие. Подготовка ткани к раскрою.	1				
15	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани.	1				
16	Подготовка деталей кроя к обработке.	1				
17	Машиноведение. Устройство и виды машинных игл. ТБ	1				

18	Подбор и установка машинных игл и ниток.	1				
19	Машинные швы. Окантовочный шов.	1				
20-22	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия.	3				
23-24	Обработка горловины изделия.	2				
25	Отделка изделия.	1				
26	Самооценка качества выполнения проекта. Оценка потребителем.	1				
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.14 часов.						
27	Вышивка. Выбор ткани и ниток. Подбор рисунка и перевод на ткань.ТБ	1				
28	Техника вышивания стебельчатого шва.	1				
29	Техника вышивания тамбурного шва.	1				
30	Техника выполнения петельного шва..	1				
31	Техника вышивки – «Гладь».	1				
32	Последовательность выполнения аппликации.	1				
33	Техника вышивки пасмой или шнуром.	1				
34	Техника вышивки бисером, бусами, стеклярусом.	1				
35	Планирование работы по выполнению проекта.	1				
36	Выкройки основных деталей изделия.	1				
37	Выбор отделки элементов изделия.	1				
38-39	Выполнение изделия с отделкой.	2				
40	Самооценка качества выполнения проекта. Оценка потребителем.	1				
<u>Кулинария. (18часов)</u> Технология обработки пищевых продуктов 4часов.						
41	Оборудование современной кухни. Кухонная и столовая посуда, приборы, инструменты, приспособления. ТБ	1				
42	Жиры, белки, углеводы, витамины,	1				

	минеральные вещества.					
43	Гигиена питания.	1				
44	Разработка меню ужина.	1				
Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом. 14часов						
45	Молоко и молочные продукты. Крупы, требования к их качеству	1				
46	Приготовление каш.	1				
47	Макаронные изделия, требования к их качеству.	1				
48	Приготовление макарон.	1				
49	Рыба. Определение её свежести.	1				
50	Механическая обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1				
51	Приготовление ухи.	1				
52	Запекание рыбы.	1				
53	Приготовление рыбного пирога.	1				
54	Десерты, их виды.	1				
55	Приготовление десерта из фруктов.	1				
56	Правила пользования столовыми приборами, подачи блюд, этикета.	1				
57	Сервировка стола к ужину.	1				
58	Защита проекта «Семейный ужин».	1				
Технология ведения домашнего хозяйства 10 часов. Интерьер жилых помещений бчасов						
59	Санитарные условия в жилом помещении.	1				
60	Освещение помещений.	1				
61	Устройство лампы накаливания. ТБ	1				
62	Стилевые и цветовые решения в интерьере.	1				
63	Элементы цветоведения: основные и дополнительные цвета.	1				
64	Защита проекта «Оформление детской	1				

	комнаты»					
Обычаи, традиции, правила поведения 4 часа						
65	Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений.	1				
66	Обычаи приема гостей, традиции сервировки стола.	1				
67	Национальные праздники и обычаи.	1				
68	Национальная одежда.	1				

Календарно-тематическое планирование по технологии в 6 классе (домашнее обучение - 0,5 часа в неделю, 17 часов в год)

№ п/п	Тема раздела. Тема урока	кол час	Дата проведения			примечание
1	Вводное занятие. Основы проектирования	1				
<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (9 часов)</u>						
Технология обработки ткани. (6 час.)						
2	Группы плечевой и поясной одежды.	1				
3	Ткани из натуральных волокон и их свойства.	1				
4	Мерки. Чертеж выкройки изделия с цельнокроеным рукавом.	1				
5	Моделирование изделия с цельнокроеным рукавом.	1				
6	Раскрой ткани.	1				
7	Пошив плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.					
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества. 3 часа.						

8	Вышивка. Выбор ткани и ниток. Подбор рисунка и перевод на ткань.ТБ	1				
9	Техника вышивания стебельчатого и тамбурного швов.	1				
10	Техника вышивки – «Гладь».	1				
Кулинария. (5часов)						
Технология обработки пищевых продуктов 1час.						
11	Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.	1				
Приготовление блюд. Сервировка стола.						
Правила поведения за столом. 4часа						
12	Молоко и молочные продукты. Крупы и макаронные изделия.	1				
13	Рыба. Определение её свежести.	1				
14	Механическая обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1				
15	Сервировка стола к ужину.	1				
Технология ведения домашнего хозяйства 2 часа.						
16	Интерьер жилых помещений	1				
17	Обычаи, традиции, правила поведения	1				

Литература для учителя:

1. *Сасова, И. А.* Технология: 5-8 классы: программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. - М.:Вентана-Граф, 2007.
2. *Павлова, М. Б.* Технология. 5-9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. - М.:Вентана-Граф, 2000.
3. *Марченко, А. В.* Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2004.
4. *Гуревич, М. И.* Технология. 5 класс: сб. проектов: пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, Дж. Питт, И. А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2004.
5. *Павлова, М. Б.* Технология. 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2004.
6. *Павлова, М. Б.* Дизайн-подход как основа обучения / М. Б. Павлова, Дж. Питт. - Н. Новгород: НГЦ, 2000.
7. *Сасова, И. А.* Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки / И. А. Сасова, А. Ф. Аменд. - М., 1988.

Литература для учащихся:

1. *Павлова, М. Б.* Технология: учеб. пособие для уч-ся 6 кл. ОУ / М. Б. Павлова, И. А. Сасова, М. А. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.

2. Павлова, М. Б. Технология: тетрадь творческих работ (вариант для девочек) / М. Б. Павлова, И. А. Сасова, М. А. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.

Приложение 1

Перечень некоторых упражнений для овладения проектной деятельностью

Из этого перечня учитель выбирает упражнения, которые считает необходимыми на конкретном уроке в 5-8 классах.

1. Уточнение задачи

- 1.1. Проведение интервью.
- 1.2. Определение потребностей людей (общества).
- 1.3. Краткая формулировка задачи проекта.
- 1.4. Определение перечня критериев, которым должно удовлетворять изделие или услуга.

2. Выработка идей

- 2.1. Атрибутивный анализ.
- 2.2. Выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям.

3. Планирование изготовления изделия или оказания услуги

- 3.1. Планирование технологической последовательности операций.
- 3.2. Подбор инструментов, оборудования, технологической оснастки.

4. Изготовление изделия или оказание услуги

- 4.1. Определение перечня знаний, умений и навыков для изготовления изделия.
- 4.2. Способы овладения умениями и навыками для выполнения проекта.
- 4.3. Минимизация отходов.

5. Оценка проекта

- 5.1. Анализ пользователя.
- 5.2. Самоанализ.
- 5.3. Оценка результатов проектирования и изготовления изделий.

* Содержание и методика проведения упражнений приведены в книге: Метод проектов в технологическом образовании школьников; Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2003.

Приложение 2

Примерный перечень проектов

1. Я иду в гости (этикет).
2. Из истории посуды, столовых приборов.
3. Подарок своими руками (вышивка, вязание).
4. Виды десерта.

5. Семейный праздник.
6. Русские узоры.
7. Воротник.
8. Подарок для друга.
9. Интерьер моей квартиры.
10. Плечевое швейное изделие.
11. Мой дом, мой двор.
12. Костюмы в творчестве А.С. Пушкина.
13. Бисероплетение — старинное рукоделие.
14. Салфетки для праздничного стола.
15. Платье, сшитое своими руками.
16. пляжная юбка.
17. Шорты.
18. Шляпка.
19. Одежда для отдыха.
20. Изделия народных промыслов.
21. Блюда для ужина (из творога, крупы, рыбы).
22. Мягкая игрушка.
23. Виды десерта.

Учебно-тематический план по технологии 7 класс

Разделы программы и темы	Количество часов			Формы контроля
	Всего	Практические работы	Проектные работы (уроков)	
1. Вводное занятие	1 час			Опрос
2. Основы проектирования	3 час			
3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36 час	29	5	Практические работы
3.1. Технология обработки ткани	24 час	4 ЛР 17 ПР	2	Лабораторные работы Практические работы

3.2. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	12 час	8 ПР	3	Проектные работы
4. Кулинария	16 час	12 ПР	2	Практические работы Проектные работы
4.1. Технология обработки пищевых продуктов	6 час			
4.2. Приготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом.	10 час	12 ПР	2	Проектные работы Практические работы
5. Технология ведения домашнего хозяйства	12 час	2 ПР	1	
5.1. Интерьер жилых помещений	4 час			
5.2. Обычаи, традиции, правила поведения	2 час	2 ПР	1	Проектные работы Практические работы
5.3. Экономика ведения домашнего хозяйства. Бюджет семьи.	6 час	2ПР	1	Проектные работы Практические работы
ИТОГО	68 час	43 ПР и ЛР	9	

Содержание программы

Вводное занятие- 1 час

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасного труда. Распределение общественных обязанностей между учениками. Ознакомление с основными разделами программ обучения. Выполнение комплексных проектов. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 7 класса в предшествующие годы.

Основы проектирования -3 час

Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта. Испытание и оценка изделия. Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Защита проекта, способы презентации проекта

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов -36 часов

Проектирование и изготовление поясного швейного изделия.

Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий из разных материалов и выполненных в разной технике.

Проектирование и изготовление поясного швейного изделия – 24 час

Например, проекты: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

Химические волокна – искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон.

Развитие моды. Виды поясных изделий. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу), по крою (прямые, конические клиньевые). Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Особенности снятия мерок для изготовления юбки. Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и назначения изделия, силуэта, ткани. Форму; расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Организация рабочего места при изготовлении швейных изделий.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устранение неполадок в работе швейной машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Изменение деталей чертежа изделия в соответствии с выбранным фасоном (моделирование). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. 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. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Технология традиционных видов рукоделия и декоративно - прикладного творчества – 12 часов

Например, проекты: подарочные изделия с вышивкой: изделия из соломки, бересты, сухоцветов; панно с аппликацией; декоративные сувениры и др.

Декоративно-прикладное творчество, его виды. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий.

Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п. Создание флористических картин. Русская вышивка. Вязание крючком и на спицах. Дизайн-анализ вязаных изделий. Способы и виды вязания крючком (рельефное, плотное, ажурное, филейное и др.). Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Технология выполнения исходных элементов (воздушной петли, цепочки, столбиков с накидом и без накида, прочных столбиков). Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения. Технология вязания овала, круга и изделий на их основе. Правила безопасной работы.

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

Проектирование и приготовление блюд из вареного и жареного мяса, изделий из пресного теста, сладких блюд. Заготовка продуктов впрок – 16 часов

Например, проекты: праздничный обед; любимое изделие из теста; способы снижения экологических загрязнений пищевых продуктов; экономическая оценка обеда дома и в столовой; сервировка стола в русских традициях и др.

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда. Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Блюда из вареного и жареного мяса. Разработка требований к блюдам из мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение добро качества мяса и мясных продуктов по внешним признакам.

Освоение способов выполнения механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов, последовательности приготовления блюд из них. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление блюд и определение их готовности. Знакомство с видами экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющими на здоровье человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Правила подачи приготовленных блюд. Оценка выполнения проекта. Анализ допущенных отклонений.

Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Механическая обработка муки. Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него.

Значение консервирования как способа длительного хранения пищевых продуктов и его экономической целесообразности. Требования к сырью для консервирования. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Приготовление консервов в домашних условиях. Подготовка плодов и ягод к получению соков. Приготовление варенья. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке ягод, фруктов и овощей. Экономное использование продуктов. Хранение сушеных плодов и ягод. Профилактика пищевых отравлений. Оценка материальных затрат.

Технология ведения домашнего хозяйства

Интерьер жилых помещений – 4 часа

Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений. Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности. Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью.

Обычай, традиции, правила поведения – 2 часа

Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи – 6 часов

Например, проекты: экономика домашнего хозяйства; бюджет семьи; способы экономии ресурсов семьи; выбор способа совершения покупок и др.

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Роль членов семьи в формировании семейного бюджета. Личный бюджет школьника. Анализ полученных результатов по разработке выполняемого проекта. Самооценка учащимся проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения раздела «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» ученик должен знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее один - два вида художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

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.

В результате изучения раздела «Кулинария» ученик должен знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

- 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; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

- приготовления и повышения качества, 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; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен
знать/понимать**

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; виды ремонтно-отделочных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы.

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Тема раздела. Тема урока	кол час	Дата проведения			примечание
			7А	7Б	7В	
1	Вводное занятие.	1				
Основы проектирования 3 часа.						
2	Испытание и оценка изделия.	1				
3	Способы отражения процесса изготовления изделия.	1				
4	Защита проекта, способы презентации проекта.	1				
<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.(36часов)</u> <i>Технология обработки ткани. (24 час.)</i>						

5	Химические волокна – искусственные и синтетические.	1				
6	Виды поясных изделий. Разновидности юбок по силуэту.	1				
7	Мерки для построения чертежа поясного изделия.	1				
8	Снятие мерок для изготовления юбок.	1				
9	Чтение чертежей юбок.	1				
10	Формулы расчета для построения чертежа. Прибавки.	1				
11	Построение чертежа прямой юбки.	1				
12	Построение чертежа конической юбки.	1				
13	Построение чертежа клиньевой юбки.	1				
14-15	Машиноведение. Регулировка верхней и нижней ниток. ТБ	2				
16	Планирование работы по выполнению проекта «Изготовление юбки».	1				
17-18	Выбор фасона юбки. Моделирование.	2				
19	Выбор ткани. Расчет ткани. Подготовка к раскрою.	1				
20	Раскрой ткани.	1				
21	Технологическая последовательность изготовления юбки.	1				
22-25	Обработка и соединение деталей кроя юбки. Проведение примерки. Приемы влажно-тепловой обработки.	4				
26	Возможные дефекты и способы их устранения.	1				
27	Отделка изделия.	1				
28	Самооценка качества выполнения проекта. Оценка потребителем.	1				
Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества.12 часов.						
29	Декоративно-прикладное творчество. Его виды.	1				
30	Вязание крючком и на спицах. История вязания.	1				

31	Материаловедение. Пряжа.	1				
32	Инструменты и принадлежности для вязания. ТБ	1				
33	Способы и виды вязания крючком.	1				
34-35	Технология выполнения исходных элементов. Воздушная петля, столбики с накидом и без накида.	2				
36	Технология вязания овала, круга.	1				
37	Выбор идеи. Планирование работы по выполнению проекта «Вязаное изделие».	1				
38-39	Изготовление вязаного изделия.	2				
40	Самооценка учащимся выполнения проекта.	1				
Кулинария. (16часов)						
<i>Технология обработки пищевых продуктов бчасов.</i>						
41	Значение мяса и мясных продуктов в питании человека. ТБ	1				
42	Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов.	1				
43	Определение доброкачественности мяса.	1				
44	Значение хлебобулочных изделий в питании человека.	1				
45	Значение и экономическая целесообразность консервирования.	1				
46	Профилактика пищевых отравлений.	1				
Приготовление блюд. Сервировка стола.						
<i>Правила поведения за столом. 10часов</i>						
47	Технология приготовления супа.	1				
48	Приготовление супа.	1				
49	Технология приготовления основного горячего блюда.	1				
50	Приготовление мясного блюда.	1				
51	Способы и последовательность приготовления теста.	1				
52	Приготовление пельменей.	1				

53	Последовательность приготовления обеда.	1				
54	Сервировка стола к обеду.	1				
55	Приготовление обеда. Проект.	1				
56	Оценка выполнения проекта.	1				
Технология ведения домашнего хозяйства 12 часов.						
<i>Интерьер жилых помещений 4 часов</i>						
57	Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи.	1				
58	Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру.	1				
59	Функции различных помещений в квартире.	1				
60	Способы и средства ухода за помещением, одеждой, обувью.	1				
<i>Обычаи, традиции, правила поведения 2 часа</i>						
61	Традиционные формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.	1				
62	Планирование санитарно-технических работ.	1				
Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи. 6 часов						
63	Правила ведения домашнего хозяйства.	1				
64	Распределение обязанностей в семье.	1				
65	Бюджет семьи.	1				
66	Прожиточный минимум и потребительская корзина.	1				
67	Рациональное планирование расходов. Права потребителя.	1				
68	Личный бюджет школьника.	1				

Учебно-тематический план 8 класс

Разделы программ, темы	Технология: 5-8 классы: Программа. Сасова И.А., Марченко А.В.	Технология. Трудовое обучение. 1- 4 классы. 5 – 11 классы». Научные руководител и Ю. Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко.	Программа. Обслужива ющий труд. 5 – 9 классы. Кожина О.А., 2004 год	Выбор учителя	В том числе		Форм ы контр оля
					Практические работы	Творческие проекты	
1. Вводное занятие	1			1			
2. Основы проектирования	1			1			
3. Технология ведения домашнего хозяйства	12						
3.1. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации	6						
3.2. Технология ремонта и отделки жилых помещений	6						
4. Электротехнические работы	8						
5. Современное производство и профессиональное образование	12			8			
5.1. Сферы современного производства и их составляющие	4						
5.2. Основы предпринимательства	6			6		1	Бизне с- план
5.3. Пути получения профессионального образования	2			2			
Домашняя экономика и основы предпринимательства		18					
Информационные технологии (Игра «Предприятие»)		14					
Художественная обработка материалов		20					
Проект		16					

Кулинария:			14	8	10		П.Р.
• физиология питания			2	2			
• блюда из птицы			4	4			
• блюда национальной кухни			2	2			
• сервировка стола			2				
• заготовка продуктов			4				
Черчение и графика				6			
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:			32	28	30	1	П.Р.
• Рукоделие. Художественные ремесла			10	10			
• Элементы материаловедения			2				
• Конструирование и моделирование швейных изделий			6	4			
• Технология изготовления швейных изделий			14	14			
Технология ведения дома:			8	4			
• Ремонт помещений			2	2			
• Санитарно-технические работы			2	2			
			4				
Электротехнические работы			2	2			
• Электротехнические устройства			2	2			
Современное производство и профессиональное образование:			2	2			
• Сферы производства и разделение труда			2	2			
Творческие, проектные работы			12	8			
ИТОГО	34	68	70	68	40	2	

Вводное занятие – 1 ч

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Основные разделы и темы, по которым учащиеся будут выполнять проекты: электротехнические работы, технология ведения домашнего хозяйства, современное производство и профессиональное образование. Формы презентации проектов.

Основы проектирования – 1 ч

Обсуждение основ проектирования (можно начать на вводном уроке и продолжить на следующем занятии). Дизайн. Связь дизайна и технологии. Дизайн-подход при выполнении проектов. Современное понятие дизайна. Дизайн как результат серии решений. Дизайн-анализ изделия. Дизайн и качество. Техника изображения объектов.

В результате изучения раздела "Основы проектирования» ученик должен:

знать/понимать

- что такое учебный проект;
- с чего начинается технологический проект;

уметь

- определять потребности людей и общества;
- проводить опрос (интервью) для определения потребностей;
- осуществлять дизайн-анализ изделий;
- обосновывать выбор изделия для проекта;
- формулировать задачу проекта;
- разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;
- представлять результаты проектной деятельности;
- проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учетом существующих ресурсов; изготовления изделий, соответствующих определенным потребностям; планирования и организации преобразовательной деятельности; поиска необходимой информации.

Основы предпринимательства – 6 ч

Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие предпринимательства. 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 менеджмента и маркетинга в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве.

Реклама. Имидж и фирменный стиль.

Пути получения профессионального образования – 2 ч

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 к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования.

В результате изучения раздела "Основы предпринимательства и пути получения профессионального образования» ученик должен:

знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Достижение этих целей и решение задач осуществляется при выполнении одного из предложенных проектов.

Кулинария – 8 ч

Физиология питания (2 час)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. О вредном влиянии курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы. Расчет калорийности блюд. Составление суточного меню.

Основные понятия: обмен веществ, химический состав продуктов, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, микроэлементы, витамины, вода, режим питания, вред алкоголя и табакокурения, калорийность, меню.

Вид контроля: устный опрос, проверка самостоятельной работы.

Технология приготовления пищи

Блюда из птицы (2 час)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда. Блюдо из птицы.

Основные понятия: виды птицы, доброкачественность, вид тепловой обработки, готовность блюда, оформление блюда, подача блюд.

Вид контроля: тестовый опрос, вопросы.

Блюда национальной кухни (2 часа)

Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Изделия из пресного теста (2 ч) или Сервировка стола (2 час).

Изделия из песочного и заварного теста (по выбору)

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

Основные понятия: виды теста, разрыхлители, начинка, ароматические вещества, вкусовые продукты, дополнительные продукты.

Вид контроля: комбинированный опрос, тестовый опрос, проверка самостоятельной работы.

Требования по разделу кулинария

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Знать/понимать:

значение изделий из теста в питании человека, виды теста, способы его приготовления, последовательность приготовления изделий из теста, организация рабочего места, требования к качеству и оформлению изделий, санитарно-гигиенические требования, правила безопасности труда в процессе приготовления блюд и изделий из теста, современное оборудование предприятий общественного питания, профессии работников пекарни, хлебозавода, кондитерской фабрики.

значение консервированных продуктов в питании человека, способы и виды консервирования, преимущества консервирования

продуктов в условиях производства, последовательность приготовления консервов, организация рабочего места, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности в процессе приготовления консервов, рабочие профессии консервных заводов, гигиенические требования к меню, калорийность пищи, нормы и режим питания, профессия калькулятора.

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;

виды оборудования современной кухни;

виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь:

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; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

заготавливать на зиму овощи и фрукты;

оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетически 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; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Графика и черчение - 6 часов

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах и схемах.

Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации.

Чтение чертежей, схем и технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации.

Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 ч

Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Основные понятия: спицы, пряжа, классическая лицевая и изнаночная петли, «бабушкина» лицевая и изнаночная петли, начало вязания, конец вязания, закрытие ряда, раппорт вязания, схема вязания, условные обозначения петель и рядов, ажурная вязка, набор.

Вид контроля: самостоятельная работа, тестовый опрос.

Требования по разделу вязание на спицах

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Знать:

возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей;
правила подбора спиц для вязания;
условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
технология вязания на двух и пяти спицах;
способы ремонта вязаных изделий.

Уметь:

подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
вязать простые изделия на двух и пяти спицах;

производить ремонт вязаных изделий.

Конструирование и моделирование поясного изделия (4 час).

Основные теоретические сведения.

Юбки и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

Основные понятия: модель, брюки, мода, юбка, народный костюм, зрительные иллюзии, моделирование, художественное оформление.

Вид контроля: самостоятельная работа, тестовый опрос.

Технология изготовления поясного изделия (14 час).

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

Основные понятия: складка, кокетка, вытачка, примерка, карман, шлевка, шлица, раскладка, дефект, отделка изделия.

Вид контроля: самостоятельная работа, комбинированный опрос.

Технологии ведения дома (4 час).

Ремонт помещений (2 час).

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Основные понятия: технология ремонта, декоративные украшения, экологическая безопасность, виды клеев и красок, разновидности обоев.

Экскурсия, самостоятельная работа.

Санитарно-технические работы (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

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

Варианты объектов труда

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

Основные понятия: система теплоснабжения, водоснабжения, канализации, кран, вентиль, сливной бачок.

Экскурсия, самостоятельная работа

Электротехнические работы (2 час).

Электротехнические устройства (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Основные понятия: квартирная проводка, автоматические устройства.

Вид контроля: вопросы.

Современное производство и профессиональное образование (2 час).

Сферы производства и разделение труда (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Основные понятия: производственное предприятие, разделение труда, современное производство, содержание труда.

Экскурсия.

Творческие, проектные работы (8 час).

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике вязания спицами.

Проектирование электропроводки в интерьере.

Требования к знаниям, умениям и навыкам по технологии

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Знать:

Виды и классификацию одежды, требования к одежде. Последовательность построения чертежа и изготовления выкройки, способы и приемы разработки моделей, виды влажно-тепловой обработки, технологию изготовления изделий, требования к качеству готовых изделий, организацию рабочего места; профессию гладильщика, современное оборудование швейных предприятий, элементы экономики (продолжительность труда, себестоимость и рентабельность производства), профессии технолога, швей-мотористки и закройщицы.

Виды электробытовых приборов, их назначение, устройство, принцип действия, способы проверки, нахождения и устранения простейших неисправностей, правила безопасности при обращении с бытовыми электроприборами. Применение электрических двигателей в народном хозяйстве, правила безопасности при работе с электробытовыми машинами, назначение, устройство и принцип действия пылесоса и полотера, правила их эксплуатации, рабочие профессии «электромонтер-ремонтник», «электрослесарь».

Назначение, устройство и принцип действия механизмов преобразования движения, причины возникновения и способы устранения простейших неполадок в работе швейной машины, профессия наладчика. Значение машин в народном хозяйстве, основные части машины (двигатель, передаточный механизм, рабочий орган), механизмы швейной машины, участвующие в образовании челночного стежка.

Принцип производства синтетических волокон и свойства тканей из них, использование тканей и особенности ухода за ними. Классификацию и характеристику тканей по волокнистому составу и назначению, ассортимент тканей, профессии товароведа и продавца тканей; последовательность построения чертежей и изготовления выкроек, приемы разработки фасонов легкой одежды, виды отделок, профессия художника-модельера; ткани, применяемые для изготовления легкой одежды,

Уметь:

Определять механизмы преобразования движения и читать их кинематические схемы, выявлять и устранять простейшие неполадки в работе швейной машины. Применять в работе приспособления малой механизации, читать кинематическую схему швейной машины. Распознавать ткани по волокнистому составу и назначению, определять свойства и учитывать их в практической работе при изготовлении изделий; строить и читать чертеж, делать выкройку изделия, разрабатывать фасон выбранного изделия, определять расход ткани на изделие, экономно раскладывать выкройку на ткани, кроить и шить поясное изделие, организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда, определять качество готового изделия и анализировать причины допущенных отклонений.

Читать электрические схемы электробытовых приборов, выявлять их простейшие неисправности, проводить их испытание, использовать пылесос при уборке помещения.

Работать в коллективе, распределяя и согласовывая совместный труд.

№ п/п	Тема раздела. Тема урока.	Кол-во часов	Дата проведения		примечание
			8А	8Б	
1	Вводное занятие	1			
2	Основы проектирования	1			
<u>Современное производство и профессиональное образование – 8 часов</u>					
<i>Основы предпринимательства – 6 часов</i>					
3	Сферы предпринимательской деятельности.	1			
4	Понятие рынка и предпринимательства в Кузбассе.	1			
5	Правовое обеспечение предпринимательства.	1			
6	Менеджмент и маркетинг в предпринимательстве Кузбассе.	1			
7	Реклама. Имидж и форменный стиль.	1			
8	Бизнес–план малого предприятия в г. Прокопьевске.	1			
<i>Пути получения профессионального образования – 2 часа</i>					
9	Сферы профессиональной деятельности.	1			
10	Современное производство и профессиональное образование.	1			
<u>Кулинария - 8 часов</u>					
11	Основы проектирования. Основные компоненты проекта.	1			
12	Физиология питания.	1			
13	Блюда из птицы.	1			
14	Первичная обработка птицы.	1			
15	Блюда из мяса.	1			
16	Приготовление блюд из мяса. Сибирские пельмени.	1			
17	Блюда национальной кухни в Кузбассе.	1			
18	Поморская или русская кухня	1			
<u>Графика и черчение – 6 часов</u>					
19	Условно-графические символы и обозначения на чертежах и схемах.	1			
20	Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах.	1			
21	Чтение чертежей, схем и технологических карт.	1			

22	Выполнение чертежных и графических работ от руки.	1			
23	Применение компьютерных технологий выполнения графических работ.	1			
24	Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.	1			
<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 28 часов</u>					
<i>Рукоделие.</i>					
<i>Художественные ремесла (вязание на спицах или вышивка) – 10 часов</i>					
25	Материалы и инструменты для вязания.	1			
26	Набор петель начального ряда. Вывязывание лицевой петли.	1			
27	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.	1			
28	Выполнение изнаночных петель. Закрепление последнего ряда.	1			
29	Убавление и прибавление петель.	1			
30	Вязание прихватки из 3-х петель.	1			
31	Правила вязания на пяти спицах.	1			
32-34	Изготовление образца детского носочка (варежки) в М 1:4.	3			
<i>Конструирование и моделирование</i>					
<i>поясного изделия (юбка, брюки, юбка – брюки, шорты) - 4 часов.</i>					
35	Правила снятия выкроек из журналов мод.	1			
36	Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в М 1: 4.	1			
37	Способы моделирования поясных изделий (юбки или брюк).	1			
38	Зрительные иллюзии в одежде.	1			
<i>Технология изготовления поясного изделия 14 часов.</i>					
39	Раскладка выкройки на ворсовой ткани.	1			
40	Раскрой изделия.	1			
41	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек.	1			
42	Обработка деталей кроя.	1			
43	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	1			
44	Обработка вытачек, кокеток.	1			

45	Стачивание срезов.	1			
46	Обметывание срезов.	1			
47-48	Обработка застежки тесьмой «молния».	2			
49-50	Заготовка и обработка пояса.	2			
51	Обработка низа изделия.	1			
52	Отделка готового изделия.	1			
<u>Технология ведения дома – 4 часа</u>					
<i>Ремонт помещений 2 часа.</i>					
53	Распространенные технологии ремонта и отделки жилых помещений.	1			
54	Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).	1			
<i>Санитарно-технические работы 2 часа.</i>					
55	Санитарно-водопроводная сеть.	1			
56	Подбор по каталогам элементов сантехники.	1			
<u>Электротехнические работы 2 часа.</u>					
57	Схема квартирной электропроводки.	1			
58	Определение расхода и стоимости электрической энергии в г. Прокопьевске.	1			
<u>Современное производство и профессиональное образование 2 часа.</u>					
59	Структурные подразделения производственного предприятия.	1			
60	Анализ структуры предприятия легкой промышленности.	1			
<u>Творческий проект – 8 часов</u>					
61	Краткая формулировка проблемы.	1			
62	Выработка первоначальных идей реализации проекта.	1			
63	Эргономический, экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия (услуги).	1			
64	Конструкторская и дизайнерская проработка изделия.	1			
65	Изготовление изделия.	1			
66	Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия.	1			
67	Разработка вариантов рекламы изделия. Оформление проекта	1			

68	Защита проекта.	1			
----	-----------------	---	--	--	--

Список литературы для учителей:

1. *Сасова, И. А.* Технология: 5-8 классы: программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. - М.: Вентана-Граф, 2007.
2. *Павлова, М. Б.* Технология. 5-9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников: пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2000.
3. *Марченко, А. В.* Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2004.
4. *Гуревич, М. И.* Технология. 5 класс: сб. проектов: пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, Дж. Питт, И. А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2004.
5. *Павлова, М. Б.* Технология. 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. - М.: Вентана-Граф, 2004.
6. *Павлова, М. Б.* Дизайн-подход как основа обучения / М. Б. Павлова, Дж. Питт. - Н. Новгород: НГЦ, 2000.
7. *Сасова, И. А.* Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки / И. А. Сасова, А. Ф. Аменд. - М., 1988.

Список литературы для учащихся:

1. *Леонтьев, А. В.* Технология: учеб. пособие для уч-ся 8 кл. ОУ / А. В. Леонтьев, В. С. Капустин, И. А. Сасова; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.
2. *Леонтьев, А. В.* Технология: тетрадь творческих работ / А. В. Леонтьев, В. С. Капустин, И. А. Сасова; под ред. И. А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.

Приложение 1

Перечень некоторых упражнений для овладения проектной деятельностью

Из этого перечня учитель выбирает упражнения, которые считает необходимыми на конкретном уроке в 5-8 классах.

1. Уточнение задачи

- 1.1. Проведение интервью.
- 1.2. Определение потребностей людей (общества).
- 1.3. Краткая формулировка задачи проекта.
- 1.4. Определение перечня критериев, которым должно удовлетворять изделие или услуга.

2. Выработка идей

- 2.1. Атрибутивный анализ.
- 2.2. Выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям.
- 3. Планирование изготовления изделия или оказания услуги**
- 3.1. Планирование технологической последовательности операций.
- 3.2. Подбор инструментов, оборудования, технологической оснастки.
- 4. Изготовление изделия или оказание услуги**
- 4.1. Определение перечня знаний, умений и навыков для изготовления изделия.
- 4.2. Способы овладения умениями и навыками для выполнения проекта.
- 4.3. Минимизация отходов.
- 5. Оценка проекта**
- 5.1. Анализ пользователя.
- 5.2. Самоанализ.
- 5.3. Оценка результатов проектирования и изготовления изделий.

Приложение 2

Примерный перечень проектов для учащихся 5-8 классов

1. Пути экономии электрической энергии.
2. Изделие с использованием радиодеталей.
3. Изделие с использованием электротехнических элементов и устройств.
4. Изделие с использованием электронных элементов и устройств.
5. Оформление интерьера жилого помещения.
6. Использование декоративных растений для оформления интерьера.
7. Подарок для друга.
8. Отделка готового изделия.
9. Способы предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода (канализации).
10. Проектирование профессиональной карьеры.
11. Разработка бизнес-плана.
12. Изготовление осветительных электроприборов.
13. Изделия декоративно-прикладного творчества.
14. Изделия с использованием технологий промыслов, распространенных в районе проживания учащегося.
15. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.
16. Экологическая безопасность при выполнении ремонтно-отделочных работ.
17. Анализ рекламы современной бытовой техники.
18. Выбор способа совершения покупки.

19. Продвижение продукта труда на рынок.
20. Применение компьютерных технологий для выполнения графических работ.
21. Технология сбора информации о путях получения профессий.
22. Технология сбора информации о путях трудоустройства.
23. Малое предприятие.