

Приложение № 1
к образовательной программе ФК ГОС
МБОУ «Средняя школа № 37»,
утверждено приказом № 171-п от 27.04.16

Рабочая программа по предмету

Технология

(девочки)

Класс: 6-9



Рабочая программа по технологии для 6-9 классов (девочки) составлена в соответствии с Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта (от 05.03.2004 №1089) на основе

УМК

1. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение 5- 11 классы» сост. В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев М.:Просвещение, 2010г
2. Учебник: Технология 6 класс (вариант для девочек), В.Д. Симоненко М.: Вентана-Граф 2012
3. Учебник: Технология 7 класс (вариант для девочек), В.Д. Симоненко М.: Вентана-Граф 2013
4. Учебник: Технология 8 класс В.Д. Симоненко, М.: Вентана-Граф 2009
5. Учебник: Технология 9 класс В.Д. Симоненко, М.: Вентана-Граф 2012

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

○ Учащиеся должны знать:

- Возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;
- Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- Способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков.
- Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, моченых яблок.
- Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.
- Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения.

- Принципы действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах, назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.
- Композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивки, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка.
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при отделке юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою. Назначения, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки.
- Правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки.
- Основные требования по уходу за одеждой и обувью.
- Санитарно-гигиенические требования к предметам и средства ухода за волосами, требования к причёске.
- О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т.п.
- Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.
- Общие сведения о плодово-ягодных культурах края, механизмах в растениеводстве.
- Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- Способы первичной обработке рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- Виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- Технологию приготовлению кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи.
- Способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев, правила варки изделий из пресного теста, способы определения готовности.
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения.
- Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения.
- Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах.

- Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двух ниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки.
 - Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы строчки и трусов, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников.
 - Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с закрытым и открытым срезами, окантовочного тесьмой). Технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски.
 - Экономную раскладку выкройки на ткани с направлением рисунка, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявления и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.
 - Правила ухода за бельевыми изделиями, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях.
-
- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
 - виды декоративно прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремеслах;
 - сведения из истории создания изделий из лоскута;
 - материалы, инструменты, приспособления для лоскутной пластики;
 - общие сведения из истории старинной народной вышивки;
 - Технология выполнения владимирского шитья;
 - Правила ухода за вышитыми изделиями;
 - виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; цели и значение семейной экономики;
 - пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
 - сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
 - построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;
 - понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
 - основы бизнес - планирования;
 - цели и значение домашней экономики;

- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей;
- элементы семейного маркетинга и самоменеджмента;
- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;
- Порядок создания предприятий малого бизнеса;
- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов;
- возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;
- как определять потребности людей;
- какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность;
- как планировать и реализовывать творческий проект;
- сферы трудовой деятельности;
- правила выбора профессии, карьеры;
- значение правильного самоопределения для личности и общества;
- возможности человека в развитии различных профессионально важных качеств;
- возможность использования ЭВМ в информационных технологиях;
- как определять потребности людей;
- какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определённую потребность;
- как планировать и реализовывать творческий проект;
- особенности научно-технической революции второй половины 20 века;
- глобальные проблемы человечества в конце 20 века;
- о вредных воздействиях на окружающую среду промышленности, энергетики, с/х и транспорта и методы уменьшения этих воздействий;
- виды загрязнения атмосферы;
- о загрязнениях гидросферы;
- законодательные и экономические меры по охране природы;
- особенности экологического мышления и культуры, экологически здоровый образ жизни;

- последовательность выполнения проекта;
- технику выполнения проекта;
- принципы объемного проектирования.

Учащиеся должны уметь:

- Использовать ЭВМ для хранения и получения необходимой информации.
- Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.
- Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.
- Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия.
- Приготовливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели.
- Готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей
- Квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов.
- Определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.
- Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.
- Подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру.
- Подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.
- Выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинковую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинными способами, обметывание швов).
- Готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку на ткани, раскраивать коническую и клинковую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.
- Выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.
- Оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях.

- Приготовить простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога, сырые и вареные пасхи.
- Определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу.
- Приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебурек.
- Приготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи.
- Соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерской.
- Применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях.
- Определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы.
- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой.
- Работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника.
- Выполнять машинные швы: стачные и краевые, обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединить ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску.
- Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и несимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.
- Выполнить штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях.
- Рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током.
- Владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;
- использовать знания и умения, приобретённые в практической деятельности и повседневной жизни:
- проектирования и изготовление полезных изделий из поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- планирования и оформления интерьера комнаты;
- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;
- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- правильно организовывать учебное место.
- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;

- анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
- формировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия
- осуществлять самоанализ развития своей личности;
- проводить профессиографический анализ профессии и соотносить требования профессий к человеку с его личными достижениями.
- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;
- анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
- формировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- учитывать экологические соображения при решении технологических задач;
- учитывать требования экологически здорового образа жизни или решении бытовых задач;
- измерять уровень шума, количество нитратов в продуктах, качество воды, оценивать качество воздуха;
- выполнять графический проект изделия;
- изготавливать проекты изделий с учетом требований художественного конструирования

Содержание программы: 6 класс

1. Вводное занятие -2ч

Инструктаж по охране труда, с/г требования. Влияние промышленности на состояние воды. Определение качества воды.

2. Кулинария-14ч

Физиология питания. Минеральные вещества. Блюда из молока. Рыба и морепродукты. Блюда из рыбы. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блины, оладьи, блинчики. Сладкие блюда. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Заготовка продуктов на зиму.

3. Элементы материаловедения -2ч

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения. Свойства.

4. Элементы машиноведения- 4ч

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Устройство машинной иглы. Подбор иглы. Уход за швейной машиной

5. Проектирование и изготовление конической юбки- 26ч

Конструкции юбок. Чтение чертежей. Правила снятия мерок. Прибавки Построение основы чертежа конической юбки. Расчетные формулы. Силуэты юбок. Способы моделирования юбок. Моделирование юбок. Соединительные швы, условные обозначения. Исследование поузловсой обработки ткани. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. Подготовка деталей к обработке Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к первой примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Стачивание юбки Прокладочные материал. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом. Обработка нижнего среза юбки швом в подгибку с закрытым срезом. Художественная отделка изделия. ВТО.

6. Рукоделие- 8ч

Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой. Композиционное построение узоров. Технология выполнения счетных швов. Цветовой тон. Технология выполнения глади. Творческий проект « Изготовление сувениров к праздникам.

7. Ремонт одежды-4ч

Уход за одеждой. Условные обозначения на ярлыках одежды. Ремонт одежды. Выбор и замена фурнитуры.

8. Интерьер жилого дома-4ч

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение дома.

9. Гигиена девушки-4ч

Общие сведения о волосах. Уход за волосами. Средства и инструменты. Требования к причёске школьницы.

7 класс

1. Вводное занятие -2ч

Инструктаж по охране труда, с/г требования. Загрязнение окружающей среды. Влияние на качество продуктов.

2. Кулинария-14ч

Физиология питания. Мясо. Блюда из вареного мяса. Блюда из жареного мяса. Кисломолочные продукты. Блюда из кисломолочных продуктов. Изделия из пресного теста. Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда. Заготовка продуктов. Приготовление обеда в походных условиях.

3. Элементы материаловедения -2ч

Свойства тканей из искусственных волокон. Способы получения.

4. Элементы машиноведения- 4ч

Виды соединения деталей. Разборка и сборка челнока. Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки.

5. Проектирование и изготовление плечевого изделия - 28ч

Виды женского платья и бельевых изделий. Расчет конструкции ночной сорочки. Построение основы чертежа. Моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. Назначение швов: стачных и краевых. Технология выполнения стачных и краевых швов. Подготовка ткани к раскрою. Технология раскроя. Подготовка деталей к обработке. Обработка деталей кроя. Подготовка к примерке. Проведение примерки. Технология соединения деталей запошивочным или двойным швом. Технология обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов плечевого изделия. Технология обработки низа изделия. Отделка и окончательная обработка изделия. ВТО. Качество готового изделия.

6. Рукоделие- 8ч

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вязание крючком. Инструменты и материалы. Условные обозначения. Основные приемы вязания. Вязание по кругу. Ажурное вязание. Схема салфетки и ягодки

7. Ремонт одежды-4ч

Ручная штопка швейных изделий. Стирка и ВТО изделий.

8. Интерьер жилого дома-2ч

Роль комнатных растений в интерьере.

8. Гигиена девушки-4ч

Гигиена девушки. Чистая кожа. Косметика. Красивые глаза.

10. Уход за ребенком-2ч

Изготовление подарков к празднику.

8 класс

В целях рационального использования времени образовательного процесса, а также в связи с тем, что темы раздела «Информационные технологии» изучаются на уроках информатики, считаю целесообразным использовать часы для изучения раздела «Проект» (6 ч.)

1. Вводное занятие -1ч

Инструктаж по охране труда, с/г требования.

2. Домашняя экономика и основы предпринимательства-9ч

Домашняя экономика. Цели и задачи. Бюджет семьи. Деловая игра «Бюджет семьи». Расходы семьи. Расчет расходов семьи. Анализ расходов. Менеджмент в семейной экономике. Предпринимательство: сущность, цели, задачи. История предпринимательства. Принципы и формы предпринимательства. Деловая игра «Прибыльная идея» Основные документы деятельности предпринимателя. Разработка устава предприятия. Технология создания предприятия. Деловая игра «Поиск» Источники финансирования предпринимательства. Деловая игра «Уставной капитал»

3. Художественная обработка материалов-9ч

Вышивка. Украшающие швы. Особенности вышивки крестом. Выбор рисунка, начало вышивки. ИОТ при работе с иглой. Технология смены ниток, закрепление ниток в вышивке. Уход за вышитыми изделиями. Оформление готовой вышивки. Лоскутная техника. Изделия из лоскута. Различные технологии выполнения лоскута. Выполнение схем изделия, изготовление шаблонов.

4. Информационные технологии-1ч

Домашний компьютер в вышивке.

5. Творческий проект-14ч

Определение потребности. Краткая формулировка задачи. Проведение исследований. Работа с журналами, книгами, создание эскизов. Разработка идей. Выбор лучшей идеи. Обоснование выбора, выполнение макета. Проработка лучшей идеи. Дизайн- спецификация. Построение схем, таблиц и чертежей. Технология изготовления проекта. Выполнение проекта. Экономические и экологические исследования. Самооценка проекта. Подготовка к защите. Защита проекта

9 класс

В целях рационального использования времени образовательного процесса, а также в связи с тем, что темы раздела «Электротехника и радиоэлектроника» изучаются на уроках физики и информатики, считаю целесообразным использовать часы для изучения раздела «Художественная обработка материалов» (8 ч.) и раздел «Автоматика, цифровая электроника» (6 ч.) на раздел «Художественная обработка материалов» ввиду отсутствия адекватной материальной базы.

1. Вводное занятие -1ч

Инструктаж по охране труда, с/г требования.

2. Профессиональное самоопределение-10ч

Внутренний мир человека и система представлений о себе. Определение уровня самооценки. Профессиональные интересы и склонности. Оценка профессиональных интересов с помощью ДДО и КОС 1. Способности, условия их проявления и развития. Оценка способностей, уровня интеллектуального развития (тесты Айзенка). Природные свойства нервной системы. Выявление типа темперамента (тесты Русалова). Психические процессы и их роль в профессиональном самоопределении. Выявление, оценка уровня памяти (тесты Бурдона, Алетхауэра, Равена) Мотивы, ценностные ориентации и их роль в профессиональном самоопределении. Выявление ведущих мотивов деятельности (методика ДВМ). Профессиональные и жизненные планы. Профессиональная пригодность. Определение профессиональной пригодности (тест Холланда). Здоровье и выбор профессии. Выявление и оценка реакций, координаций движения, пространственного и линейного глазомера. Отрасли общественного производства. Профессии, специальности, должности. Деловая игра «Профессиографическое лото». Профессиональная проба. Уточнение профессиональных интересов с помощью опросника профессиональной готовности (ОПГ).

3. Электротехника. Радиоэлектроника-1ч

Изучение устройства электрического утюга и проверка его исправности с помощью пробника.

4. Автоматика. Цифровая Электроника-1ч

Простейшие аналоговые и цифровые автоматы

5. Художественная обработка материалов-13ч

Вязание на спицах. История старинного рукоделия. Материалы и инструменты. Правила начала вязания. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Убавление и прибавление петель. Закрывание и соединение петель. Двух- и многоцветное вязание. Вязание образцов. Круговое вязание. Носок. Уход за вязаными изделиями. Штопка вязаных изделий.

Аппликация и вышивка. Виды аппликации. Способы выполнения аппликации. Подбор фурнитуры. Выполнение художественной вышивки бисером и блестками.

6. Творческий проект-8ч

Определение потребности. Кратная формулировка задачи. Проведение исследований. Работа с журналами, книгами, создание эскизов. Разработка идей. Выбор лучшей идеи. Обоснование выбора, выполнение макета. Проработка лучшей идеи. Дизайн- спецификация. Построение схем, таблиц и чертежей. Технология изготовления проекта. Выполнение проекта. Экономические и экологические исследования. Самооценка проекта. Подготовка к защите. Защита проекта

Тематическое планирование

№ п/п	Разделы и темы программы	Кол-во часов			
		6 кл	7 кл	8 кл.	9 кл
1.	Вводное занятие.	2	2	1	1
2.	Кулинария.	14	14	-	-
3.	Элементы материаловедения.	2	2	-	-
4.	Элементы машиноведения	4	4	-	-
5.	Проектирование и изготовление изделия Творческий проект.	26	28	14	8
6.	Рукоделие.	8	6	-	-
7.	Ремонт одежды.	4	4	-	-
8.	Интерьер жилого дома	4	2	-	-
9.	Гигиена девушки. Косметика	4	4	-	-
10.	Уход за ребенком	-	2	-	-
11.	Домашняя экономика и основы предпринимательства	-	-	9	-
12.	Информационные технологии	-	-	1	-
13.	Художественная обработка материалов	-	-	9	13
14.	Электротехника, радиоэлектроника	-	-	-	1
15.	Автоматика, цифровая электроника.	-	-	-	1
16.	Профессиональное самоопределение.	-	-	-	10
17.	Основы предпринимательства	-	-	-	-
18.	Информационные технологии	-	-	-	-
19.	Основы художественного конструирования	-	-	-	-
20.	Производство и окружающая среда	-	-	-	-
	Итого:	68	68	34	34