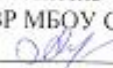


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Сосново»

«Рассмотрено»
Руководитель МО МБОУ СОШ
с. Сосново
 Бандурина Л.М.
Протокол № _____ от _____
августа 2018 г.

«Согласовано»
Заместитель директора школы по
УВР МБОУ СОШ с. Сосново
 Чепкасова Л.Н.
28 августа 2018 г.

Утверждаю.
Директор МБОУ СОШ с. Сосново
 Е.Ф. Попова
Приказ № 275 от 30.08.2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
5 – 8 классы

Рабочую программу составила  Черноусова Т.В.
 Гребенчиков А.Е.

2018-2022 г.г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа по технологии разработана как нормативно-правовой документ для организации образовательного процесса в 5 классе муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Сосново» на основе авторской программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями ФГОС НОО, утвержденным приказом Министерства Образования и Науки РФ от 6 октября 2009 г. за №373, и в соответствии с Концепцией федерального базисного учебного плана, учебного плана школы и ООП НОО.

Содержательный статус программы – базовый. Она определяет минимальный объем содержания курса технологии для основной школы. Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год, 2 часа в неделю.

Логика изложения содержания авторской программы полностью соответствует требованиям ФГОС НОО, поэтому в программу не внесено изменений.

Исходными документами для составления рабочей программы являются:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
- Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.:«Дрофа», 2014г. Авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макруцкая
- Образовательный (учебный) план Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Сосново».

В программе учитываются основные идеи и положения программы развития школы, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой дошкольного образования.

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.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

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

По итогам года проводится Промежуточная аттестация учащихся по предмету в форме тестовой работы.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета

с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания.
 - Энергия пищи. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим
- А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
 - Бытовые электроприборы на кухне.
 - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.
 - Изготовления и оформление карманов
 - Соединение карманов с нижней частью фартука.
 - Обработка верхнего среза фартука.
 - Обработка кулиски на фартуке.
- биология:
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - география:
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - история:

- Культура поведения за столом.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.
- Декоративно-прикладное искусство.
 - физика:
- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.
 - изобразительное искусство:
- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
 - математика:
- Изготовление выкройки, шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа фартука».
 - экология:
- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
- Эстетика и экология жилища
 - черчение:
- Изготовление выкроек
- практическая работа «Построение чертежа фартука».

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их 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 полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома 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 технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по

направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

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

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план основного общего образования составляет 68 учебных часов. В том числе в 5 классах по 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В соответствии с учебным планом основного общего образования курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

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

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

Подразделы и темы	Количество учебных часов
	подраздел
Вводное занятие	2
Кулинария Сервировка стола. Санитария и гигиена. Физиология питания. Технология приготовления пищи.	14
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	44
Материаловедение	

Элементы материаловедения	
Элементы машиноведения	
Ручные работы	
Конструирование и моделирование рабочей одежды	
Технология изготовления рабочей одежды	
Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка.	
Творческие проектные работы	8
Итого	68

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Вводное занятие- (2 часа)

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 часа)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 2 ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ, (2 часа)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения. Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

- 1 Выполнение эскиза интерьера кухни.
- 2Выполнение планировки кухни столовой

3Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

4Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ- (10 часов)

1. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд простой с вареной или копченой колбасой.
2. Бутерброд сложный с сельдью и маслом.
3. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
4. Горячий бутерброд с колбасой, сыром, зеленью.
5. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

2. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, фаршированные.

1. Яичница-глазунья.
 2. Омлет с луком, сыром, помидорами.
3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, в молоке). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат оливье.
 2. Салат из отварной свеклы с изюмом.
 3. Винегрет зимний постный.
 4. Картофель отварной с маслом и зеленью.
 5. Картофель, сваренный в молоке.
 6. Картофель, сваренный на пару.
10. Кукуруза в початках отварная.

5 ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (44 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (16 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Творческие проекты (8 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
 1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
 2. Отделка швейного изделия вышивкой.
 3. Изготовление сувениров в технике вышивки.

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации.
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Программа воспитания и социализации обучающихся.
4. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В.А.Горский, А.А.Тимофеев, Д.В.Смирнов и др.] - М.: Просвещение, 2010.
5. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.
6. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.
7. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.
8. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.

Наглядно-дидактический материал:

- Таблицы
- Презентации
- Пособия по технологии изготовления изделий

Методический фонд

- Коллекция «Шелк»
- Коллекция «Лен и продукты его переработки»
- Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»
- Коллекция промышленных образцов тканей и ниток
- Таблицы
- Работы детские и педагогические

Материально-техническое обеспечение

Электронно-програмное обеспечение:

- презентации к урокам на дисках и флеш.носителях;
- DVD фильмы по технологии
- музыкальные записи

Технические средства обучения

- мультимедийный проектор
- компьютер с программным обеспечением
- DVD плеер
- музыкальный центр

Занятия проходят на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани. Мастерские полностью оборудованы машинами и электроприборами согласно перечню средств обучения и учебного оборудования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате учебного курса обучающийся *овладеет*:

Индустриальные технологии

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Технологии ведения дома

Кулинария

научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

научится:

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;
умеет изложить учебный материал своими словами;
самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал;
допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;
допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;
не может изложить учебный материал своими словами;
не может подтвердить ответ конкретными примерами;
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

6 класс

Основной **целью** курса "Технология" в 6 классе в соответствии с требованиями ФГОС является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

2.1 Общая характеристика предмета

Содержание курса строится на основе системно - деятельностного подхода. «Технология» - учебный предмет в основной школе, фундаментом которого являются научные знания о человеке, его физиологии, о технологических процессах, применяемых как в быту, так и в промышленном производстве. Предмет "Технология" обобщает знания, полученные обучающимися по другим предметам, преподаваемым в школе, показывает их практическое применение в повседневной жизни

Тематическое планирование Рабочей программы составлено с учетом требований к результатам обучения и освоения содержания курса по обществознанию.

«Технология» в основной школе является логическим продолжением обучения учащихся в начальных классах в рамках учебного предмета «Технология».

Результатом изучения курса является развитие у учащихся широкого круга компетентностей:

Социально – адаптивной (гражданственной)

Когнитивной (познавательной)

Информационно – технологической

Коммуникативной.

Новизна данной программы определяется тем, что при её реализации:

Больше внимания уделяется продуктивной деятельности на уроках и во внеурочной деятельности учащихся;

у учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД);

реализуется главная задача образования – гражданское становление личности.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение педагогических технологий обучения:

Технология проектной деятельности;

Технология исследовательской деятельности;

Технология проблемного обучения;

Технология формирования универсальных учебных действий;

Технология оценки достижения планируемых образовательных результатов.

Формы контроля:

Самостоятельная работа
Контрольная работа
Тестовые задания
Устный опрос.
Защита проекта.

2.2. Описание места учебного предмета в учебном плане

Согласно учебному плану ОУ рабочая программа для 6 класса предусматривает обучение предмету «Технология» в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год.

3. Перечень учебно-методических средств обучения

Литература

Для обучающихся

1.Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, О.А. Кожина, Н.В.Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд. Перераб. – Вентана-Граф, 2009

Для учителя

1. Ксения Митителло. Золотая коллекция аппликации, Москва «Эксмо» 2005г.
2. М.Максимова, М.Кузьмина. Лоскутные подушки и покрывала, Москва «Эксмо» 2005г.
3. Анна Вентура, Декоративные материалы для вашего дома, Венгрия «Durer Nyomda Kft» 2001г.
4. «Кулинария» В.И. Ермакова, Москва, «Просвещение», 1999
5. Натела Ярошенко. Кулинарный шедевр за 30 минут. Москва. 2007г.
6. О.В. Захаренко. Обувь для дома своими руками.М.: ОЛМА Медиа Групп. 2011г.
7. И.Агапова, М.Давыдова. Аппликация Москва «Лада». 2009г.
8. А.Максимова. Изюминка вашего дома: гардины, шторы, подушки, скатерти...Москва «Феникс». 2006г.
9. Дж.Кр.Ди Фидио, В.Стр.Беллини. Италия «Контэнт». 2009г.
10. Вязаные цветы и плоды. 2002г.OZ Verlag GmbH Rheinfelden

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета

Личностные:

- Формирование познавательных интересов и активности
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные:

В познавательной сфере

- . Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

Формирование рабочей группы для выполнения проекта

- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

Таблица: «Требования, виды и формы контроля по предмету»

требования	вид контроля	форма контроля
Личностные	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос,
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
Метапредметные	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
Предметные:		
а) в познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной текущий	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	текущий	защита проекта, мониторинг

По итогам учебного года проводится промежуточная аттестация учащихся по технологии в виде тестовой работы.

5. Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		V класс	VI класс	VII класс
1	Вводный урок	2	2	2
2	Кулинария	10	10	10
	Санитария и гигиена	2		8

	Физиология питания	2	6	2
	Сервировка стола. Элементы этикета	2	4	
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	34	36
	Элементы материаловедения	4	2	4
	Ручные работы	4	-	-
	Элементы машиноведения	4	4	4
	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	6	6
	Технология изготовления швейных изделий	10	14	14
	Технология изготовления изделий из лоскутов	4	-	-
	Рукоделие. Художественные ремесла	8	8	8
4	Технология ведения дома	4	6	6
	Эстетика и экология жилища	2	2	2
	Уход за одеждой и обувью	2	2	2
	Электротехнические работы	-	2	2
5	Гигиена девушки	2	4	4
6	Творческие проектные работы	10	10	10
	Итого	68	68	68

6. Содержание тем учебного курса

Раздел 1. Вводный урок (2 часа)-

Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно – гигиеническим требованиям.

Раздел 2. Кулинария (10 часа)

Физиология питания (2 часа)

Основные теоретические сведения: минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах; роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека; значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека; суточная потребность в солях.

Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах; определение количества и состава продуктов, удовлетворяющих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Объект труда: таблицы, справочные материалы.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета (2 часа)

Основные теоретические сведения: подбор посуды и приборов для сервировки стола к ужину; салфетки для сервировки стола, простейшие способы складывания салфеток; элементы этикета.

Практические работы: сервировка стола к вечернему чаю; складывание тканевых и бумажных салфеток.

Объект труда: чайная посуда; чайные столовые приборы; салфетки из ткани; салфетки из бумаги.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 часа)

Элементы материаловедения (2 часа)

Основные теоретические сведения: натуральные волокна животного происхождения; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях; свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе; саржевые и атласные переплетения нитей в тканях; понятие о раппорте переплетения; влияние вида переплетения на драпируемость ткани; дефекты ткани; сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы: распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти; определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения; составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетения.

Объект труда: образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 часа)

Основные теоретические сведения: назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины; подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани; неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы: регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей; замена иглы в швейной машине; уход за швейной машиной, ее чистка и смазка.

Объект труда: швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 часов)

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической клинковой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клинковых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

Объект труда: чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (14 часов)

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску; способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки; особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; подготовка юбки к примерке; примерка юбки, выравнивание низа изделия; выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре; стачивание деталей изделия; окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия; художественное оформление изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Объект труда: юбка коническая, клинковая или прямая.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

Аппликация из ткани

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории аппликации; инструменты, материалы и ткани, используемые для аппликации из ткани; техники ручной аппликации; работа с тканью, фурнитурой; цветовые сочетания; основные композиции (симметрия, асимметрия).

Практические работы: изготовление эскиза изделия в технике аппликации; подбор тканей, подготовка их к работе; изготовление шаблонов из картона для выкраивания элементов аппликации; раскрой и изготовление изделий; использование прокладочных материалов.

Объект труда: летняя сумка, мешочек для подарка.

Раздел 4. Технология ведения дома (4 часа)

Эстетика и экология жилища (2 часа)

Основные теоретические сведения: главные особенности интерьера - гигиенические, эстетические, функциональные; понятие о композиции в интерьере; роль освещения, виды осветительных приборов; гигиена жилища.

Практические работы: изготовление макета оформления окна тканью.

Объект труда: макет окна.

Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Основные теоретические сведения: современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; средства защиты от моли; оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: удаление пятен с одежды; ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами; закладка на хранение шерстяных и меховых изделий; закладка на летнее хранение зимней обуви; влажная уборка дома.

Объект труда: изделие, подлежащее ремонту.

Раздел 5. Гигиена девушки (4 часа)

Основные теоретические сведения: общие сведения о волосах, типы волос, правила ухода за волосами, инструменты для ухода за волосами; прически, их соответствие типу овала лица.

Практические работы: подбор прически, соответствующей данному овалу лица, коррекция овала лица с помощью прически.

Объект труда: плакаты с типами овалов лица, инструменты для ухода за волосами.

Раздел 6. Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы:

1. Художественная обработка материалов:

- Вышивка - древнее рукоделие,
- Обрезки ткани для пользы дела,
- Тайны бабушкиного сундука,
- Веселые лоскутки,
- Отделка швейного изделия вышивкой,
- Панно для украшения дома (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
- Комплект сервировочных салфеток в технике "узелковый батик"

2. Изготовление швейных изделий:

- Игрушки - объемные или плоские (ткани, наполнитель),
- Простейшие виды одежды (топ, сарафан, пляжная юбка, сумка для отдыха - ткань),
- Прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань - лоскутная техника)

3. Электробытовые приборы - наши помощники.

7. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

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 изделия 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 (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

7 класс

7 классе 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

Раздел II. Учебно-тематический план

№	Название темы	
1	Кулинария.	
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	
3	Технология ведения дома.	
4	Электротехнические работы.	
5	Творческие проекты.	

Раздел III. Содержание учебного курса

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. Физиология питания (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Изделия из теста (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

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

Тема 3. Сладкие блюда и десерт(4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека.

Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин.

Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления плечевого изделия (14 ч)

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч)

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. 2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Раздел IV. Требования к уровню подготовки обучающихся

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

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

Метапредметные результаты:

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

- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;

- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании
- времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;

- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

По итогам учебного года проводится промежуточная аттестация учащихся по технологии в виде тестовой работы.

Раздел V. Нормы оценивания обучающихся

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

8 класс

Настоящая рабочая программа разработана на основе примерной программы «Технология. 8 класс», Данная рабочая программа ориентирована на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

для учащихся:

– *Технология*. 8 класс: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 208 с.: ил.

Для учителя:

– *Программа «Технология»*. 1–4, 5–11 классы. – М.: Просвещение, 2010.

– *Изучение индивидуальных особенностей учащихся с целью профориентации: методические рекомендации для студента и кл. руководителя / сост. А. А. Донсков*. – Волгоград: Перемена, 1998.

- Технология: поурочные планы по разделу «Вязание», 5-7 кл./автор-составитель Е.А.Губина.- Волгоград: Учитель, 2006.-200с.

Согласно действующему в общеобразовательном учреждении учебному плану рабочая программа предполагает обучение в объеме 34 часа в 8 классе. В соответствии с этим реализуется адаптированная программа «Технология», разработчик – В. Д. Симоненко.

На основании примерных программ Министерства образования и науки РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования по технологии, реализуется программа базисного уровня в 8 классе.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности.

Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков (домашняя экономика, художественное вязание, предпринимательство);
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

Принципиально важная роль отведена в тематическом плане участию школьников в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы, развитии умений выдвигать гипотезы, осуществлять их проверку, владеть элементарными приемами исследовательской деятельности, самостоятельно создавать алгоритмы познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера. Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алгоритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

Средства, реализуемые с помощью компьютера:

- библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие проекты, лучшие эскизы и работы учащихся);
- слайд-лекции по ключевым темам курса;
- редакторы текста;
- графические редакторы (моделирование формы и узора);
- принтерные распечатки тестов (на определение выбора профессии, диагностика предметной направленности, на определение личностных пристрастий к определенному стилю, «характер человека») в количестве экземпляров комплекта тестов, равному числу учащихся в классе;
- индивидуальные пакеты задач (на развитие творческого мышления);
- схемы, плакаты, таблицы;
- интернет-ресурсы.

Требования к уровню подготовки учащихся 8-го класса (базовый уровень)

Учащиеся должны

знать:

- цели и значение семейной экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
- необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;
- цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;
- сферы трудовой деятельности;
- принципы производства, передачи и использования электрической энергии;
- принципы работы и использование типовых средств защиты;
- о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
- способы определения места расположения скрытой электропроводки;
- устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов;
- виды вышивок;

уметь:

- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
- анализировать рекламу потребительских товаров;
- выдвигать деловые идеи;
- осуществлять самоанализ развития своей личности;
- соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;
- собирать простейшие электрические цепи;
- читать схему квартирной электропроводки;
- определять место скрытой электропроводки;
- подключать бытовые приёмники и счетчики электроэнергии;
- выполнять вышивку;
- украшать изделия вышивкой;

Должны владеть компетенциями:

- информационно-коммуникативной;
- социально-трудовой;

- познавательно-смысловой;
- учебно-познавательной;
- профессионально-трудовым выбором;
- личностным саморазвитием.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
- ориентироваться на рынке товаров и услуг;
- определять расход и стоимость потребляемой энергии;
- собирать модели простых электротехнических устройств.

По итогам года проводится промежуточная аттестация учащихся 8 класса в виде тестовой работы.

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Система уроков (тема и цель урока)	Кол-во часов	Педагогически е средства	Планируемый результат (уровень освоения, компетенции)
факти ч			
3	4	6	8
<i>Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства</i>	9	Беседа, работа с книгой	<i>Формирование информационно-коммуникативной, социально-трудовой компетентности учащихся.</i> <i>Дать определение семейной экономике,</i> <i>перечислить её задачи. Определить функции семьи в обществе и в</i>
	1		

Семья-как экономическая ячейка общества.			экономическом пространстве. Перечислить возможные источники доходов школьников. Выполнить пр. р. Извлекать информацию из учебника
Семья и бизнес. Предпринимательство в семье	1	Беседа, работа с книгой	Перечислить нравственные и деловые качества предпринимателя. Охарактеризовать индивидуальное предпринимательство, акционерное общество. Рассказать о производстве товаров и услуг в условиях семьи. Извлекать информацию из учебника. Формирование экономического мышления
Потребности семьи.	1	Беседа, работа с книгой	Охарактеризовать виды потребностей. Раскрыть понятие <i>уровень благосостояния</i> . Провести анализ потребительских качеств товара, выбрать способ совершения покупки. Классифицировать покупки. Выполнить пр. р.. Составление конспекта
Информация о товарах	1	Беседа, работа с книгой	Раскрыть понятие <i>информация о товарах</i> . Ориентировать на рынке товаров и услуг. Рассказать о правах потребителя и их защите. Охарактеризовать основные источники информации о товарах. Извлекать информацию из сертификата качества. Развитие навыков социализации
Торговые символы, этикетки и штрих-код	1	Лекция, работа с книгой	Раскрыть понятия <i>маркировка товара, штрих код, этикетка, вкладыш</i> . Охарактеризовать условные обозначения, наносимые на тару, упаковку, предметы одежды. Извлекать информацию из штрих кода. Выполнить пр. р.. Развитие навыков адаптации к условиям среды

	Бюджет семьи	1	Лекция, работа с книгой	<p>Раскрыть понятие <i>бюджет семьи</i>, перечислить источники дохода бюджета семьи. Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.</p> <p>Классифицировать покупки. Выполнить пр. работу. Составление конспекта. Перечислить виды доходов семьи.</p> <p>Рассчитать прожиточный уровень семьи. Умение вычленять главное, основное, извлекать информацию из учебника</p>
	Расходы на питание	1	Беседа, работа с книгой	<p>Рассказать, каким должно быть питание. Перечислить правила, которые следует соблюдать при покупке. Планирование расходов на продукты питания. Определить пути снижения затрат на питание.</p> <p>Извлекать информацию из учебника</p>
	Сбережения. Личный бюджет	1	Беседа, работа с книгой	<p>Перечислить способы сбережения денежных средств. Назвать составные части бюджета школьника. Выполнение практической работы. Составление плана</p>
	Экономика приусадебного участка	1	Беседа, работа с книгой	<p>Рассказать о значении приусадебного участка. Перечислить варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.</p> <p>Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.</p> <p>Выполнение практической работы. Извлекать информацию из учебника</p>
	Раздел II. Профессиональное самоопределение.	7	Беседа, работа с книгой	<i>Становление и развитие ценностно-смысловой компетентности учащихся.</i>

Внутренний мир человека и система представлений о себе	1		<p>Определять уровень развития своих профессионально важных качеств.</p> <p>Рассказать о значении правильного самоопределения для личности и общества. Провести самоанализ развития своей личности.</p> <p>Приобщение к нормам и ценностям общества. Извлекать информацию из учебника</p>
Профессиональные интересы и склонности	1	Беседа, работа с книгой	<p>Раскрыть сущность понятий <i>профессиональный интерес</i> и <i>склонности</i>. Выявить и оценить свои профессиональные интересы .Сделать выбор будущей профессии, анализируя свои профессиональные интересы и склонности .Извлекать информацию из учебника</p>
Природные свойства нервной системы	1	Беседа, работа с книгой	<p>Назвать типы темперамента.</p> <p>Определить тип темперамента.</p> <p>Назвать возможности человека в развитии различных профессионально важных качеств. Извлекать информацию из учебника</p>
Классификация профессий	1	Лекция, работа с книгой	<p>Перечислить типы профессий. Назвать требования профессий различного типа к человеку. Классифицировать профессии. Извлекать информацию из различных источников. Умение вычленять и выделять главное, основное в большом объеме материала. Воспитание уважительного отношение к людям различных профессий и результатам их труда</p>
Профессиональные планы. Жизненные планы	2	Проблемное задание	<p>Перечислить сферы трудовой деятельности. Определять соответствие людей тем или иным типам профессий. Самостоятельно и осознанно определить свои жизненные и профессиональные планы. Извлекать информацию из различных источников. Составление плана</p>

				приборами. Производить ремонт соединительных элементов бытовых электроприборов
	Разработка плаката по электробезопасности	1	Проблемное задание	Разработать плакат «Электробезопасности в быту». Провести защиту своего проекта плаката. Извлекать информацию из различных источников. Вычленять и выделять главное, основное в большом объеме материала
	Раздел IV. Рукоделие Вязание на спицах.	7 2	Беседа, слайд-лекция	<i>Формирование учебно-познавательной компетентности учащихся.</i> Знать историю вязания. Инструменты и материалы. Условные обозначения. Раппорт. Основные приемы вязания. Выполнить пр. р. Виды вязок: платочная, чулочная.
	Вязание резинок на двух спицах.	2	Рассказ, демонстрация, практикум	Техника вязания резинок. Понятие «Скрещенные петли». Выполнить пр. работу образцы «Резинка 2*2, 1*1, резинка «8-ка». Воспитание усидчивости, аккуратности, терпения
	Вязание ажурных вязок. Накид.	1	Рассказ, демонстрация, практикум	Понятия «накид», «ажур». Прибавление и убавление петель. Выполнить пр. р. Образцы ажурных вязок.
	Орнамент в вязанных изделиях.	1	Беседа, демонстрация	Знать понятия «орнамент». Найти информацию об орнаментах в одежде народов России. Уметь вывязывать орнамент по схеме. Выполнить пр. р. Образец орнамента.
	Цвет в вязании. Расчет плотности вязки. Уход за вязаными изделиями.	1	Беседа, демонстрация	Рассказать правила ухода за вязаными изделиями. П/р Расчет плотности вязки на образце.
	Раздел V. Проект. Выбор и обоснование проекта.	6	Создание проекта при консультации педагога	<i>Формирование познавательно-смысловой компетентности учащихся.</i> Проектирование полезных изделий из конструкционных и поделочных

	Экономический расчёт	1		<p>материалов. Проанализировать источники информации. Выбрать и обосновать проект и быть ответственным за произведенный выбор.</p> <p>Выполнить предварительный экономический расчёт</p>
	Составление технологической документации	1	Создание проекта при консультации педагога	<p>Планирование технологической последовательности операций обработки заготовки, подбор инструментов и технологической оснастки. Разработать рабочий эскиз модели с описанием. Развитие технического мышления, пространственного воображения</p>
	Работа над проектом	2	Создание проекта при консультации педагога	<p>Изготавливать изделия с использованием различных технологий обработки материалов. Проводить самоконтроль и корректировку своей деятельности. Включение учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности</p>
	Подведение итогов	1	Проблемное задание	<p>Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производства</p>
	Защита проекта	1	Доклад	<p>Демонстрация изделия. Провести защиту проекта. Ответить на вопросы</p>
	Промежуточная аттестация (итоговый тест по технологии)	1	Тест	<p><i>Итоговый тест за год.</i></p>
	Всего:	34		

