

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Соль-Илецкого района Оренбургской области
«МОБУ НОВОИЛЕЦКАЯ СОШ»

Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
5 -7 классы ФГОС

(уровень преподавания : базовый)

Составитель: Аширова Василя Ахтамовна
Стаж работы : 20 лет

2017 – 2018 учебный год

1. Планируемые предметные результаты освоения предмета технология

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

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

овладеют:

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

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. 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;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- 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;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 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.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизической сфере

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

2.Содержание учебного предмета технология с указанием форм организации учебных занятий , основных видов учебной деятельности

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краёобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения , лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практическая деятельность и практические работы. Программой предусмотрено выполнение в каждом учебном году творческого проекта. . В раздел кулинария включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории

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

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок-игра
- урок – исследование
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.
- урок-зачет

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы, темы	Количество часов					
	Авторская программа	Рабочая программа	Рабочая программа по классам			
			5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства	11	11	2	3	2	4
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>			2	-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>			-	1	-	-
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>			-	2	-	-
<i>4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>			-	-	1	-
<i>5.Гигиена жилища</i>			-	-	1	-
<i>6.Экология жилища</i>			-	-	-	2
<i>7.Водоснабжение и канализация в доме</i>			-	-	-	2
Электротехника	14	14	1	-	1	12
<i>1.Бытовые электроприборы</i>			1	-	1	6
<i>2.Электромонтажные и сборочные технологии</i>			-	-	-	4
<i>3.Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>			-	-	-	2
Кулинария	33	33	14	14	5	-
<i>1.Санитария и гигиена на кухне</i>			1			-
<i>2. Физиология питания</i>			1			-
<i>3.Бутерброды, горячие напитки.</i>			2			-
<i>4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>			2			-
<i>5.Блюда из овощей и фруктов</i>			4			-
<i>6.Блюда из яиц.</i>			2			-
<i>7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.</i>			2			-

8. Блюда из рыбы и морепродуктов			-	4		-
9. Блюда из мяса			-	4		-
10. Блюда из птицы			-	2		-
11. Заправочные супы			-	2		-
12. Приготовление обеда. Сервировка стола.			-	2		-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста			-	-	1	-
15. Виды теста и выпечки			-	-	1	-
16. Сладости, напитки и десерты			-	-	1	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов	52	52	22	22	8	-
1. Свойства текстильных материалов			4	2	1	-
2. Конструирование швейных изделий			4	4	1	-
3. Моделирование швейных изделий			-	2	1	-
4. Элементы машиноведения			4	2	1	-
5. Технология швейных изделий			10	12	4	-
Художественные ремесла	24	24	8	8	8	
1. Декоративно – прикладное искусство			2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ			2	-	-	-
3. Лоскутное шитье			4	-	-	-
4. Вязание крючком			-	4	-	
5. Вязание на спицах			-	4	-	-
6. Роспись ткани			-	-	2	-
7. Вышивка			-	-	6	-
Семейная экономика	6	6				6
<i>Бюджет семьи</i>						6
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4				4
1. Сферы производства и разделение труда			-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера			-	-	-	2
Технология творческой исследовательской и опытнической	60	60	21	21	10	8

деятельности						
<i>1. Исследовательская и созидательная деятельность</i>	60	60	21	21	10	8
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	6	- 6				
Всего:	204	204	68	68	34	34

Содержание программы

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Планирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.

Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка.

Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека.

Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продук тов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепков.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Календарно-тематическое планирование 5класс

Раздел 1

<i>Вводное занятие 2 ч ;Оформление интерьера 2 часа.; Электротехника 1ч</i> <i>Исследовательская и созидательная деятельность. 3часа</i>	
---	--

№ п/п	Тема урока	Планируемые образовательные результаты			Дата проведения	
		Предметные	Метапредметные	Личностные	План	Факт
1	2	3	4	5	7	9
1 2	Вводное занятие. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов	Имеют представление о предмете технология	Умение выполнять требования по организации рабочего места и охране труда			
3-4	Интерьер кухни, столовой	Проблемное обучение ,коллективное	Имеют представление : о требованиях к интерьеру кухни и столовой ; Оборудование и его	Умение выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.		

			влияние на человека			
1	2	7	8	9	10	11
5 6	Бытовые электроприборы Творческая проектная деятельность Планирование кухни-столовой	Коллективное, проектное	Знают о роли электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Имеют представление : о бытовых приборах, электронагревательных приборах. Умеют находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов.	Участие в диалоге, отражение в письменной форме свои решения		
7-8	Творческий проект Планирование кухни-столовой	Проектное коллективное	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно- гигиеническими требованиями к интерьеру .	Личностные: бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Формирование коммуникативной компетенции, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: умение самостоятельно диагностировать		

				результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям. Осознание ответственности за качество результатов труда.		
--	--	--	--	--	--	--

№ п/п	Тема урока	Планируемые образовательные результаты			Дата проведения	
		Предметные	Метапредметные	Личностные	План	Факт
1	2	7	8		9	10
9 10	Санитария и гигиена. Физиология питания Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах.	Имеют представление о правилах санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи безопасности . использовать их на практике. Имеют представление о рациональном питании , обмене	Личностные: Формирование коммуникативной компетенции , развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности . Метопредметные :умение самостоятельно диагностировать результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.			

		веществ			
11-12	Блюда , бутерброды , горячие напитки	технологии приготовления блюд из яиц. определять свежесть яиц. Имеют представления о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях.	Личностные: формировать навыки по определению свежести яиц, Формировать познавательный интерес направленные на изучение приспособления и оборудования для взбивания и приготовления блюд. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения , ставить и сформировывать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности , развивать мотивы и интересы своей познавательной		
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Определять доброкачественность круп Представление о технологии приготовления блюд из круп и макаронных изделий Выполнять блюда из круп	Участие в диалоге, выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности.		
15-16	Блюда из сырых овощей и фруктов	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять фигурную нарезку овощей.	Участие в диалоге, выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности.		

17-18	Блюда из вареных овощей	Объяснять: правила готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Умеют: соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте	. Метопредметные: соблюдение норм и правил безопасности труда , технологической дисциплины. Расчет себестоимости продукта труда.		
19-20	Блюда из яиц	Представление о значении яиц в питании. Технология приготовления блюд из яиц	Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни .		
20 21	Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку. Этикет	Имеют представление о правилах подачи горячих напитков , столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдают правила за столом . Умеют накрывать стол. рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Знают как составить меню.	Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни .		

23-24	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.			
25-26	Производство текстильных материалов	Имеют представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Объяснять характеристики различных видов волокна Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани.	Личностные : давать определения понятиям, классифицировать , делать выводы и заключения, структурировать материал, умения использовать речевые средства для дискуссии , сравнивать разные точки зрения , отстаивать свою точку зрения. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.		
27-28	Свойства текстильных материалов	Имеют представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Объяснять	Личностные : давать определения понятиям, классифицировать , делать выводы и заключения, структурировать материал, умения использовать речевые средства для дискуссии , сравнивать разные точки зрения , отстаивать свою точку зрения. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, развивать		

		характеристики различных видов волокна Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани.	мотивы и интересы своей познавательной деятельности.		
29-30	Бытовая швейная машина .Организация работы. Т/безопасности	Имеют представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов . умеют: организовать рабочее место и знать правила ТБ	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. На основе мотивации к обучению и познанию. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: умение самостоятельно организовать рабочее место и знать правила ТБ. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах		
31-32	. Подготовка машины к работе Приемы работы на швейной машине, основные операции	Имеют представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов .	Личностные : проявление технико – технологического и экологического мышления при организации своей деятельности. Метопредметные : подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов. Контроль промежуточных и конечных результатов		

		умеют: организовать рабочее место и знать правила ТБ	труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.		
33-34	Снятие мерок. Построение чертежа выкройки в маш 1:4	Имеют представление о рабочей одежде и требованиях к ней. Умеют анализировать особенности фигуры человека различных типов. Знают правила снятия мерок.	Личностные : бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные: осознание ответственности за качество результатов труда. Подбор материалов с учетом характера объекта труда Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико -технологических задач.		
35	Изготовление выкройки швейного изделия	Имеют представление о рабочей одежде и требованиях к ней . Анализировать : особенности фигуры человека различных типов. Объяснять: современные направления в моде.	Личностные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих задач. Бережное отношение к природным и и хозяйственным ресурсам. Метопредметные: Умение самостоятельно определять цели своего обучения. Умение работать с разными источниками информации.		
36	Моделирование швейных изделий Подготовка выкройки к раскрою	Имеют представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями ,	Личностные: Формировать познавательные интересы и мотивы направленные на изучение правила снятия мерок. Метопредметные: умение самостоятельно снимать мерки		

		типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. Использование приобретенных знаний и умений. Владение умениями передачи, поиска, преобразования информации			
37-38	Раскрой швейного изделия	Имеют представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знают правила ТБ. Находить лицевую сторону ткани	Личностные: формирование умений пользоваться чертежными инструментами. Формирование личностных представлений о коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с учителями, со сверстниками. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и сформировывать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности		
39-40	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов и этапы их выполнения»	-выбирать посильную и необходимую работу; - аргументировано защищать свой выбор; -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовность и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи		
41-42	Швейные ручные работы. Выполнение ручных стежков строчек и швов	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать	Личностные самостоятельная организация и выполнение различных творческих задач. Метопредметные: эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.		

		точность движений , координацию и глазомер при выполнении швов.	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операции с помощью машин и механизмов.		
43-44	Основные операции при машинной обработке изделия	Конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.		
45-46	Машинные швы..	особенности выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов Имеют представление о конструкции машинных швов . Умеют читать графические схемы швов и выполнять их.	Личностные: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности . Метопредметные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: использование дополнительной информации и создании объектов, имеющих личностью или общественно значимую потребительную стоимость . Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач. Соблюдение норм и правил безопасности труда , пожарной безопасности , правил санитарии и гигиены.		

47-48	Проект :Технология изготовления швейного изделия	Имеют представление о технологической последовательности изготовления швейного изделия, не требующего примерки	выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности		
49-50	Влажно-тепловая обработка изделия. ТБ утюжильных работ	Определять основные операции ВТО , правила ТБ при гладильных работах, критерии оценки качества изделия.	Личностные : Овладение установками , нормами и правилами научной организации умственного и физического труда . Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные: Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов , имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. Умение организовывать учебное сотрудничество. Соблюдение норм и правил безопасности труда , пожарной безопасности , , правил санитарии и гигиены. Контроль промежуточных и конечных результатов труда.Умение решать задачи разными способами, выбор наиболее рационального способа решения		
51-52	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.			

1	2	7	8	9	10
53-54	Декоративно-прикладное искусство	Определять: предмет изучения технология. Осваивать: безопасные приемы работы. Анализировать : требования к соблюдению технологических процессов.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: умение работать с различными источниками информации.		
55-56	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия зарисовывать мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды , декоративных панно	Личностные: Сформировывать познавательные интересы и мотивы о видах декоративно-прикладного творчества и его применении в народном костюме Метопредметные: Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы , модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.		
57-58	Лоскутное шитье	-Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического	. Личностные : знание основных принципов и правил перевода рисунка на ткань. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные : умение самостоятельно систематизировать и планировать процесс		

		редактора. подбирать лоскуты ткани , соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	познавательно-трудовой деятельности.		
59-60	Лоскутное шитье	-Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. подбирать лоскуты ткани , соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	. Личностные : знание основных принципов и правил перевода рисунка на ткань. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные : умение самостоятельно систематизировать и планировать процесс познавательно-трудовой деятельности.		
61-62	Творческий проект по разделу « Художественные ремесла» составление технологической последовательности выполнения проекта	Формировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта ,определять цели и задачи, организовывать рабочее место, изготавливать изделие с соблюдением Т/Б, проводить самооценку	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.		

63-64	Заключительный этап выполнения творческого проекта(защита)	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.		

Раздел 5 Повторение пройденного материала. 4ч											
Образовательные цели / задачи учащегося на уроках: • повторить понятия : проектная деятельность. • овладеть умением: – решать задачи по поиску информации – систематизировать знания и умения по оформлению проекта							Образовательные цели / задачи педагога на уроках: создать условия: • для формирования представления поиска необходимой информации • овладения умением обосновывать свой выбор. • Формирование навыков исследовательской деятельности.				
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ (УУД) Регулятивные : вносить необходимые коррективы Познавательные : осуществлять поиск необходимой информации для выполнения проекта с использованием учебной литературы. Коммуникативные: контролировать результат.											
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11

65-66	Создание портфолио		Комбинированный, частично-поисковый	Рассказ , лекция, беседа, презентация, проект	Выполнение комплексного творческого проекта по выбранной теме. Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту	проектное	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовность и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: структурировать материал, объяснять , доказывать , защищать свои идеи.			Индивидуальная работа
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)		Комбинированный, частично-поисковый	Рассказ , лекция, беседа, презентация, проект	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого	проектное	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.				индивидуальные творческие задания

					го проекта						
	Всего 68 ч.										

Календарно- тематическое планирование по технологии 6 класс

Раздел «Основы материаловедения» (20 ч)			дата			
Тема «Свойства текстильных материалов»			п	ф	Содержание урока	Основные характеристики УУД
1	Натуральные волокна животного происхождения				Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон.
2	Саржевое , сатиновое и атласное переплетения. Дефекты тканей				Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон.
3	Лицевая и изнаночная стороны тканей					Подбирать ткань по волокистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон

Тема «Швейная машина» (2+1 ч)						
4	Регуляторы швейной машины	1			Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки	Чистить и смазывать швейную машину. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине
5	Устройство и установка машинной иглы	1				
6	Уход за швейной машиной	1				
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)						
7	Одежда и требования к ней	1			Последовательность подготовки ткани к	Выполнять экономную раскладку

8	Снятие мерок для построения чертежа юбки	1			раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.	выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.
9	Конструирование юбок	1			Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.	Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.
10	Моделирование юбок	1				Дублировать детали кроя клеевой прокладкой.
11	Выполнение образцов поузловой обработки деталей юбки	1			Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.	Выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом.
12	Раскрой юбки	1			Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
13	Технологическая последовательность изготовления прямой юбки	1				
14	Практическая работа «Подготовка и проведение примерки изделия»	1			Основные машинные операции:	Изготавливать образцы машинных

				присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-	работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной
--	--	--	--	--	---

					конструктор швейного производства, портной	
Тема «Художественные ремёсла» (4 + 1ч)						
15	Технология пошива подушки	1			Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
16	Основы технологии вязания крючком	1				
17	Вязание полотна	1				
18	Вязание по кругу	1				

					кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	
19	Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов»	1			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
20	Исследовательский проект «Старинное рукоделие – вязание».	1				

№	Содержание (разделы, темы)	Кол час	Дата проведения		Основное содержание материала темы. Оборудование	Основные виды учебной деятельности
			план	факт		
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)						
Тема «Интерьер жилого дома» (1+2 ч)						
21	Планировка жилого дома	1			Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет.
22	Интерьер жилого дома	1				Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др.
23	Практическая работа «Декоративное оформление интерьера»	1	13.01			

Тема «Комнатные растения в интерьере» (1+3 ч)						
24	Комнатные растения в интерьере квартиры	1			Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.
25	Технология выращивания комнатных растений	1			Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер	Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией фитодизайнер
26	Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома»	1			Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)						
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 ч)						
27	Заготовка древесины, ее пороки и выбор для изготовления изделий	1			Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта	Определять виды лесоматериалов и пороки древесины. Составлять схемы раскроя бревна на пиломатериалы. Конструировать и моделировать изделия из древесины и древесных материалов. Разрабатывать сборочный чертёж со спецификацией для объёмного изделия из древесины и составлять технологическую карту
28	Лабораторно-практическая работа «Определение видов лесоматериалов и пороков древесины»	1				
29	Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий	1				
30	Лабораторно-практическая работа «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы»	1				
31	Конструирование и моделирование изделий из древесины	1				
32	«Конструирование изделий из древесины»	1				
Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 ч)						
33	Устройство и работа токарного станка для обработки древесины	1			Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы.	Изучать устройство токарного станка

34	«Изучение устройства токарного станка для вытачивания изделий из древесины»	1			Кинематическая схема. Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках	
35	Технология точения древесины на токарном станке	1				
36 37	«Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте»	2				
Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (10+1 ч)						
38	Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий	1			Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами. Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Маршрутная и технологическая карты. Основные технологические операции обработки металлов и искусственных	Знакомиться с видами и свойствами металлического проката. Разрабатывать сборочный чертёж металлического изделия с использованием штангенциркуля. Выполнять распиливание металлического проката слесарной ножовкой, рубку металлических заготовок зубилом, опилование металлических заготовок напильниками и надфилями
39	Ознакомление с видами и свойствами металлического проката»	1				
40	Проектирование изделий из металлического проката	1				
41	Практическая работа «Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля»	1				
42	Разрезание металлического проката слесарной ножовкой	1				

43	Лабораторно-практическая работа «Распиливание металлического проката слесарной ножовкой»	1			материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиление, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем	
44	Рубка металлических заготовок зубилом	1				
45	Лабораторно-практическая работа «Рубка металлических заготовок зубилом»	1				
46	Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями	1				
47	Лабораторно-практическая работа «Опиливание металлических заготовок напильниками и надфилями»	1				
48	Защита творческого проекта	1				Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии обработки

						конструкционных материалов».
					Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Раздел «Кулинария» (10 ч)						
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 ч)						
49	Блюда из круп и макаронных изделий	1			Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш.	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную
50		1				

	Лабораторно-практическая работа «Блюда из круп и макаронных изделий»				Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	обработку крупы. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 ч)						
51 52	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	2			Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов.	Определять свежесть рыбы органолептическими методами.
53		1			Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из	Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по

	«Приготовление блюд из рыбы»				рыбы. Подача готовых блюд	приготовлению рыбных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов
Тема «Блюда из мяса и птицы» (3 ч)						
54	Технология приготовления блюд из мяса и птицы	2			Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке	Определять качество мяса и птицы органолептическими методами.
55	Технология приготовления блюд из мяса и птицы					Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.
56	Лабораторно-практическая работа «Приготовление блюд из мяса и птицы»	1				Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную

					мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу	обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам
Тема «Первые блюда» (3 ч)						
57	Технология приготовления первых блюд (супов)	2			Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.	Определять качество продуктов для приготовления супа.
58	Технология приготовления первых блюд(супов)				Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу	Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.
59	Лабораторно-практическая работа «Приготовление супа»	1				

						Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
Тема «Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола» (2+2 ч)						
60	Приготовление обеда	2			Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда.
61	Приготовление обеда					
62	Предметы для сервировки стола	1			Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола Знакомиться с примерами творческих
63	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»	3				
65	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»					
65	Творческий проект «Приготовление воскресного обеда»					

						проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария».
66-69	Защита годового творческого проекта	4			Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
70	Итоговый урок	1				

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Соль-Илецкого района Оренбургской области
«МОБУ НОВОИЛЕЦКАЯ СОШ»

7 КЛАСС

Дата проведения		№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока	Количество часов	Элементы содержания	Требования к уровню Подготовки обучающихся (результаты)	Домашнее задание
план	факт							
1.	2.	3.	4. месте	5.	6.	7.	8.	9.
		1-2	Вводное занятие. Правила поведения. ТБ на рабочем	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2	Цели и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования	Знать санитарно гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Повторить общие правила по ТБ
		Культура питания (12 ч)						
		3-4	физиология питания. Микроорганизмы и их	Физиология питания.	2	Понятие о микроорганизмах, их	Знать воздействие микроорганизмов на	

			воздействие на пищевые продукты	«Определение доброкачественности продуктов»		воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.	пищевые продукты. Уметь определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам	
		5-6	Технология приготовления пищи. Мучные изделия. Виды теста	Мучные изделия. Виды теста. «Художественное оформление из соленого теста»	2	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное). Рецепт и технология приготовления	Знать состав различных видов теста; отличительные особенности в рецептуре слоёного и песочного теста. Уметь оформлять праздничную выпечку	Зарисовать любимое праздничное украшение
		7-8	Технология приготовления пищи. Изделия из пресного теста	Изделия из соленого теста. «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»	2	Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления соленого теста.	Знать технологию приготовления вареников, правила ТБ. Уметь определять степень готовности блюда	Приготовить вареники с картошкой

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		9-10	Технология приготовления пищи. Изделия из бисквитного теста	Изделия из бисквитного теста. «Технологии окраски соленого теста»	2	Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ	Знать способы приготовления бисквитного теста; правила ТБ. Уметь готовить	Приготовление пирога
		11-12	Технология приготовления пищи. Изделия из песочного теста	Изделия из песочного теста. «Основные приемы лепки из соленого теста»	2	Состав песочного теста. Способы и технология приготовления и изменения вкусовых качеств путём внесения добавок. Оформление	Знать способы приготовления песочного теста. Уметь оформить изделие из	Приготовление печенья
		13-14	Технология приготовления пищи. Не печеные	Заготовка продуктов.	2	Заготовка сушеных фруктов в домашних условиях.	Знать способы	Мамин

		15	кондитерские изделия Технология приготовления пищи. Сладкие блюда Контрольная работа : « Кулинария» Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	«Сушка фруктов»		Оборудование и инвентарь. Подготовка к сушке. Значение сахара. Способы сушки, определения готовности. Условия и сроки хранения. Правила сушки плодов	приготовления сушеных фруктов. Уметь соблюдать технику безопасности при работе	рецепт
		19-20	Рукоделие. Художественные ремёсла	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Создание	Знать краткие сведения из истории старинного рукоделия. Уметь выбирать материалы и	Закончить эскиз. Подобрать материалы для работы

		21-22	Выбор техники выполнения изделия. Перевод рисунка	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа «Перевод рисунка на фольгу»	2	Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия.	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь переводить рисунок на фольгу	Закончить работу
--	--	-------	--	---	---	--	--	------------------

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		23-24	Изготовление изделия	Практическая работа «Изготовление изделия»	2	Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру,	Знать композиционный характер составляющих рисунка. Уметь использовать природный материал	Продолжить работу
		25-26	Оформление готового изделия. Уход за изделием	Оформление готового изделия	2	Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда	Знать способы оформления изделия. Уметь ухаживать за готовым изделием	Оценка родителями
		27-28	История развития техники плетения из тесьмы. Сообщение на тему :Народные промыслы России	История развития техники плетения из тесьмы Практическая работа «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»	2	История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений,	Знать историю техники плетения тесьмой. Уметь читать схемы, умело применять инструменты и материалы	Реклама техники плетения
		29-30	Рукоделие. Художественные ремёсла	Технология выполнения изделия Практическая работа «Разработка технологической карты»	2	Составление рисунка схемы плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов,	Знать технику, порядок выполнения изделия. Уметь составлять и читать схему плетения	Продолжить работу

		31-32	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы	Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы	2	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления	Знать технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия	Продолжить работу
--	--	-------	---	---	---	--	---	-------------------

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
		31-32	Рукоделие. Художественные ремёсла	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта	2	Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения	Знать правила подбора фурнитуры в соответствии с Назначением. Уметь определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	Самоанализ, оценка одноклассников
		33-34 35	Элементы Материаловедения Итоговая контрольная работа	Химические волокна. «Определение вида ткани»	2	Классификация химических волокон. Технология производства. Свойства тканей. Нетканые материалы (подкладочные и утепляющие).	Знать классификацию и символику волокон. Уметь определять вид волокон по внешнему виду,	Проверка лабораторной работы

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Соль-Илецкого района Оренбургской области
«МОБУ НОВОИЛЕЦКАЯ СОШ»

Рабочая программа
по учебному предмету « Технология»
8 класс

(уровень преподавания : базовый)

Составитель: Аширова Василя Ахтамовна
Стаж работы : 20 лет

2017 – 2018 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

1. Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1312 от 09. 03. 2004;
2. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
3. Программы ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ. 5-11 кл.2007 года под ред. Хотунцева Ю.Л., Симоненко В.Д., рекомендованной Министерством образования России
4. *Комплексная программа по технологии для неделимых 5-7, 8 классов. Авторы-Ю.В.Крупская, В.Д. Симоненко. (журнал «Школа и производство» №3,4 /2005г.)*
5. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Данная рабочая программа рассчитана на 34 часа (1 час в неделю) 8 класс.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 8 класса для основной общеобразовательной школы.

Структура программы:

1. Пояснительная записка;
2. Основное содержание;
3. Тематический план;
4. Поурочное планирование;

5. Требования к уровню подготовки выпускников,
6. Ресурсное обеспечение рабочей программы.

Цели изучения предмета «Технология» на ступени основного общего образования

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Виды общеучебной деятельности

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Разделы программы

1. Основы ведения домашнего хозяйства
2. Культура питания
3. Электротехника, электротехнические работы
4. Бытовая техника
5. Фантазии на тему рукоделия
6. Художественная обработка древесины
7. Современное производство и профессиональное образование
8. Окружающая среда.

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструкционными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

Данная программа не нацеливает на изготовление швейных изделий, т.к. сложно подобрать их ассортимент, который был бы одинаково приемлем для мальчиков и девочек этого возраста.

Программно-методическое обеспечение практических занятий по сельскохозяйственному труду носит характер учебного и одновременно общественно-полезного производительного труда, сохранившего свои позиции в условиях практико-ориентированного обучения сельских школьников и решающего учебные и воспитательные задачи.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Требования к уровню подготовки учащихся

Раздел «Основы ведения домашнего хозяйства»

Знать/ понимать

Экономические функции семьи. Ресурсы семьи. Понятие «домашняя экономика

Источники доходов семьи. Бюджет семьи. Планирование

Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки

Уметь:

Описывать источники доходов семьи. Рассчитывать затраты на приобретение необходимых вещей

Расшифровывать штриховые коды, определять качество продуктов питания

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
полноправного участия в рациональном ведении домашнего хозяйства

Раздел «Культура питания»

Знать/понимать

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

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Электротехника. Электротехнические работы

Знать/понимать

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

Уметь

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

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

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

Раздел « Фантазии на тему рукоделия»

Знать/понимать

Наиболее распространенные виды рукоделия: вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, аппликация из соломки,

Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия

Уметь:

Изготавливать декоративные изделия с использованием любого вида рукоделия(по выбору)

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для украшения интерьера оригинальными изделиями, выполненными своими руками

Раздел «Художественная обработка древесины»

Знать/понимать:

Варианты обустройства современного интерьера квартиры своими руками

Уметь:

Разрабатывать творческий проект оформления квартиры

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для украшения интерьера оригинальными изделиями, выполненными своими руками

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Знать/понимать

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

Уметь

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

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

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Раздел «Окружающая среда»

Знать/понимать

принципы планировки приусадебных участков,

способы обустройства пришкольного участка,

Уметь

создавать переносные цветники, миниатюрные сады, элементы альпийской горки, водоемы; использовать различные виды художественного оформления композиции из ваз, цветников, скульптуры из засохших стволов деревьев.

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

озеленения территории с учетом современных тенденций в ландшафтном дизайне.

Творческие, проектные работы (*приложение*)

Примерные темы:

1. Художественная обработка материалов:

обрезки ткани для пользы дела,

тайны бабушкиного сундука,

веселые лоскутки,

панно для украшения кухни (ткань, использование народных промыслов и т.п.)

подарок подруге

оформление интерьера школы

обеспечение уюта и комфорта в интерьере дома

2. Изготовление изделий:

игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),

прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

3. Электробытовые приборы – наши помощники.

Ресурсное обеспечение программы

Литература основная

1. Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.
2. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”
3. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.
4. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2007. – 192 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6

6. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
7. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 144 с.: ил.
8. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
9. Технология. 5-11 классы; проектная деятельность. Л.Н.Морозова, Н.Г.Кравченко.- 2-е издание, -Волгоград:Учитель,2008.

Литература дополнительная

1. Журналы «Школа и производство»
2. Технология. 5-11 классы; проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся/ авт.-сост. Н.А.Пономарева. -Волгоград:Учитель,2010.
3. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры/ авт.-сост. О.В.Павлова .- Волгоград: Учитель,2007.

Литература для учащихся

1. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2006. – 192 с.: ил.

Интернет-ресурсы

Основное содержание

8 класс-34 часа

Основы ведения домашнего хозяйства – 6 часов

Элементы домашней экономики

Основные теоретические сведения:

Экономические функции семьи. Ресурсы семьи

Понятие «домашняя экономика»

Источники доходов семьи.

Бюджет семьи. Планирование

Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки

Практические работы:

Расчет стоимости продукции приусадебного участка

Расшифровка штрихкодов

Правила покупки

Варианты объектов труда:

Рабочая тетрадь, символы, этикетки, схемы

Культура питания -3 часа

Готовим на скорую руку

Основные теоретические сведения:

Причины порчи продуктов, способы их сохранения.

История появления консервов. Сроки хранения консервов

Ассортимент блюд с использованием консервов

Классификация супов в зависимости от состава и технологии приготовления (заправочные, молочные и др)

Понятие десерт. Продукты. Требования к качеству сладких блюд

Сервировка стола

Практические работы:

Приготовление блюд по выбору учащихся

Варианты объектов труда:

Салаты, бутерброды с использованием консервов

Супы

Фруктовые салаты, коктейли, шашлыки

Электротехника и электротехнические работы -3 часа

Потребители электрической энергии

Электронагревательные и электроизмерительные приборы

Основные теоретические сведения:

Электрические источники света(лампы накаливания)

Электронагревательные приборы: утюг и электропечь

Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы.

Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры

Практические работы:

Изучение устройств лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) ,

утюга (чайника, плитки) амперметра

Варианты объектов труда:

Утюг, амперметр

Бытовая техника -2 часа

Безопасное использование электрической техники в быту

Основные теоретические сведения:

Правила электробезопасности. История появления и устройство холодильника. Принцип работы.

Техническая характеристика работы терморегулятора холодильника.

Практические работы:

Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника

Изучение и запись его технических характеристик

Варианты объектов труда:

Руководство по эксплуатации

Фантазии на тему рукоделия-9 часов

Изготовление аксессуаров для дома

Основные теоретические сведения:

Виды рукоделия: вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, аппликация из соломки,

Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия

Практические работы:

Изготовление изделий с использованием различных видов рукоделия

Варианты объектов труда:

Чехлы для табуретов, на диванные подушки, саше, комплекты для кухни, панно, мягкие игрушки

Художественная обработка древесины- бчасов

Мозаичные работы по дереву

Основные теоретические сведения:

Основные виды мозаики

Технология выполнения мозаичных наборов из торцевых спилов тонких веток, бересты

Практические работы:

Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты.

Варианты объектов труда:

Декоративные панно, подставка

Современное производство и профессиональное образование – 2 часа

Сферы производства и разделение труда 1 час

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие своей местности

Варианты объектов труда

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

Пути получения профессионального образования -1 час

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика.

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Окружающая среда - 3 часа

Проектирование зеленых насаждений

Основные теоретические сведения:

История развития «зеленого строительства». Стили садово-паркового искусства

Содержание труда цветовода

Практические работы:

Разработка проекта по созданию клумбы .Выращивание рассады декоративных растений

Варианты объектов труда:

Эскизы, рассада, цветники

Тематический план 8 класс

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов	
		раздел	тема
1	Основы ведения домашнего хозяйства	6	
	<i>Элементы домашней экономики</i> Экономические функции семьи		1
	<i>Семья как экономическая ячейка общества</i> <u>Практическая работа №1</u> Ресурсы семьи.		1
	<i>Потребности семьи</i> <u>Практическая работа №2:</u> Правила покупки.		1

	<i>Информация о товарах.</i> Символы, этикетки, штрихкоды		1
	<u>Практическая работа №3:</u> Изучение информации на упаковке товаров. Расшифровка штрихкодов		1
	<i>Бюджет семьи. Расходы на питание</i> <u>Практическая работа №4:</u> Расчет стоимости продукции приусадебного участка.		1
2	Культура питания	3	
	<i>Готовим на скорую руку</i> Секреты консервной банки. <u>Практическая работа №5:</u> Приготовление блюд с использованием консервированных продуктов по выбору учащихся (бутерброды, салаты)		1
	<i>Быстрый супчик. Сервировка стола к обеду.</i>		1

	<u>Практическая работа№6:</u> Приготовление супа (по выбору уч-ся) Сервировка стола к обеду.		
	Десерт. Холодные напитки. Сладкие салаты. <u>Практическая работа№7:</u> Приготовление блюда по выбору учащихся Сервировка стола.		1
3	Электротехника. Электротехнические работы	3	
	<i>Потребители электрической энергии</i>		1
	<i>Электронагревательные, измерительные приборы</i>		1
	<u>Практическая работа№8:</u> Изучение устройств лампы накаливания, утюга (чайника, плитки) амперметра		1
4	Бытовая техника	2	
	<i>Безопасное использование электрической техники в быту</i>		1

	Правила электробезопасности.		
	<u>Практическая работа №9:</u> Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника.		1
5	Фантазии на тему рукоделия	9	
	<i>Изготовление декоративных аксессуаров для дома.</i> <u>Практическая работа №10-17:</u> Изготовление предметов быта для дома (по выбору учащихся)		9
6	Художественная обработка древесины	6	
	<i>Мозаичные работы по дереву.</i> <u>Практическая работа №18-22:</u> Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты.		6
6	Современное производство и профессиональное образование	2	
	Сферы производства и разделение труда		1
	Пути получения профессионального образования.		1
7	Окружающая среда. Дизайн пришкольного участка	3	

Календарно –тематический план 8 класс 1 час в неделю (неделимый)

	<i>Проектирование зеленых насаждений.</i> Содержание труда цветовода		1
	<u>Практическая работа№23-24</u> Выращивание рассады декоративных растений		2
	ИТОГО:	34	34

№ п/п	Наименование раздела , темы 8 класс	кол -во час	Тип урока	Форма контроля	Материалы, оборудование	Варианты объектов труда	дата	
							план	факт
	ОСНОВЫ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА-6часов							
1	<i>Элементы домашней экономики</i> <i>Экономические функции семьи</i>	1	Новый матери ал	Работа по карточкам	Учебник. тетрадь,	Таблицы		
2	<i>Семья как экономическая ячейка общества</i> <u>Практическая работа№1</u> Ресурсы семьи.	1		Работа по карточкам	Учебник. тетрадь			
3	<i>Потребности семьи</i> <u>Практическая работа№2:</u> Правила покупки.	1	Практически й	Фронтальный опрос	Учебник. тетрадь			
4	<i>Информация о товарах.</i> <i>Символы, этикетки, штрихкоды</i>	1		Работа по карточкам	Учебник. тетрадь			
5	<u>Практическая работа№3:</u>	1	практи	Проверочная	Учебник. тетрадь			

	Изучение информации на упаковке товаров. Расшифровка штрихкодов		ческий	работа				
6	<i>Бюджет семьи. Расходы на питание</i> <u>Практическая работа №4:</u> Расчет стоимости продукции приусадебного участка.	1	Закрепление знаний	Тест	Учебник. тетрадь			
	КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ – 3 часа							
7	<i>Готовим на скорую руку</i> Секреты консервной банки. <u>Практическая работа №5:</u> Приготовление блюд с использованием консервированных продуктов по выбору учащихся (бутерброды, салаты)	1			Учебник, т-цы, продукты, одежда, посуда, инвентарь. ТК и ИК	Готовое блюдо		
8	<i>Экономика приусадебного участка. Расходы на питание</i>	1			Учебник, т-цы, продукты, одежда,	Готовое блюдо		

					посуда, инвентарь. ТК и ИК			
9	<i>Десерт.</i> Холодные напитки. Сладкие салаты. <u>Практическая работа№7:</u> Приготовление клюквенного морса. Сервировка стола.	1		тест	Учебник, т-цы, продукты, с/одежда, посуда, инвентарь. ТК и ИК	Готовое блюдо		
	ЭЛЕКТРОТЕХНИКА, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ -3часа							
10	<i>Потребители электрической энергии</i>	1	Новый матери ал		Учебник. тетрадь			
11	<i>Электронагревательные, эл.измерительные приборы</i>	1	Новый матери ал		Учебник. Тетрадь приборы	приборы		
12	<u>Практическая работа№8:</u> Изучение устройств лампы накаливания, утюга	1	практи кум		Учебник. Тетрадь приборы	приборы		

	(чайника, плитки),							
	БЫТОВАЯ ТЕХНИКА -2часа							
13	<i>Безопасное использование электрической техники в быту</i> Правила электробезопасности.	1	Новый материал	Правила ТБ	Плакаты	Плакаты		
14	<u>Практическая работа№9:</u> Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника.	1	практикум		Технический паспорт	Технический паспорт		
	Фантазии на тему рукоделия -9 часов							
15-23	<i>Изготовление декоративных изделий для дома.</i> <u>Практическая работа№10-17:</u> Изготовление предметов быта для дома(по выбору учащихся) <u>8п/р</u>	9			Ткань ,журналы, изделия Инструменты и приспособления, ИК и ТК	Готовое изделие(по выбору)		
	Электротехнические приборы							
24-	<i>Регулировка освещенности.</i>	6			Пиломатериалы, спилов разных	Панно,		

29	<i>Лампа накаливания.</i> <i>Бытовые электроприборы.</i> <i>Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами.</i> <i>Двигатели постоянного тока .</i>				пород	подставка		
	Современное производство и профессиональное образование – 2 часа							
30	Сферы производства и разделение труда 1 час	1						
31	Пути получения профессионального образования.	1	Нов. мат.	анкетирование				
	Окружающая среда - 3 часа							
32	Проектирование зеленых насаждений. Содержание труда цветовода	1	Нов. мат	Фронтальный опрос	Журналы, буклеты	Эскизы		
33-33 35	<u>Практическая работа №23-24</u> Выращивание рассады декоративных растений Итоговая контрольная работа	2	Практикум	Контроль качества выполняемой работы		Рассада растений		
	Итого	34						

	<i>Из них:</i>							
	<i>Практических работ</i>	24						