

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Муниципального образования город Ирбит
«Средняя общеобразовательная школа № 1»**

РАССМОТРЕНО методсоветом протокол № 5 от "27 августа" 2016г. Секретарь <u>И. Маненкова</u> Н.Ю.	СОГЛАСОВАНО зам. директора по УВР Вихрева Т.Г. <u>Вих</u> "27 августа" 2016г.	УТВЕРЖДЕНО Директор МБОУ "Школа № 1" Горбунов Р.Г. <u>Гор</u> Приказ № от <u>27-08</u> "27 августа" 2016г.
---	--	---

Рабочая учебная программа

по технологии

класс 7-8

уровень основное общее образование

Составитель:

Учитель технологии

МБОУ «Школа № 1»

Осинцева Людмила
Сергеевна

соответствие
занимаемой должности

2016 год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 7-8 классов в МБОУ «Школа №1» составлена на основе следующих нормативных правовых документов:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;
- Положение о рабочей программе МБОУ «Школа №1»
- Устав МБОУ «Школа №1».

Цель обучения технологии:

освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие профессиональных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитания 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.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

овладение способами деятельности:

-умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

-способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

-умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты;
-освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Роль предмета технология

Программа обеспечивает преемственность содержания по основным содержательным линиям. В данной программе изложено основное направление технологии - «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

1.Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально – экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
 - б) находить и использовать необходимую информацию;
 - в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
 - г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладки оборудования, операторская деятельность)
 - д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции;
2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.
3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
- 5.Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально – экономическим условиям.

В процессе изучения предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самопознания;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, ответственности, честности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве продуктов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно – прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Для решения этих задач в содержании предмета «Технология» можно выделить шесть разделов:

- технология обработки конструкционных материалов и элементы машиноведения;
- электронные технологии;
- графика (технический рисунок, черчение, оформительно - дизайнерские работы);
- культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов; строительные ремонтно-отделочные работы;
- художественная обработка материалов;
- элементы домашней экономики и основы предпринимательства.
- Разделы *"Технология обработки конструкционных материалов"*, *"Технология обработки ткани и пищевых продуктов"*, *"Электронные технологии"* расширяют политехнический кругозор обучающихся, позволяют им овладеть общетрудовыми умениями и навыками и дать определенные навыки, полезные в семейной жизни.
- Раздел *"Домашняя экономика"* расширяет социальный и эстетический кругозор учащихся и даёт знания и умения, полезные в семейной жизни каждого.
- Раздел *"Графика"* формирует графическую культуру обучающихся, дает знания в области оформительно-дизайнерских работ, полезных в любой области человеческой деятельности.
- Разделы *"Художественная обработка материалов"* и *"Художественно-декоративное творчество"* позволяют практически освоить элементы национальной культуры каждого народа нашей многонациональной страны.
- Раздел *"Элементы домашней экономики и основы предпринимательства"* дают обучающимся знания и умения в области элементов рыночной экономики и организации малых предприятий, полезные в любой области человеческой деятельности.

Таким образом разные разделы образовательной области "Технология" способствуют политехническому, творческому, эстетическому, социальному, экологическому, экономическому и нравственному развитию учащихся.

В основной школе целями образовательной области "Технология" являются:

- знакомство с наиболее распространенными и перспективными технологиями преобразования материалов, энергии, информации в сферах производства, сервиса, домашнего хозяйства;
- знакомство с основами прикладной экономики и предпринимательской деятельности;
- выполнение проектов; профессиональное самоопределение учащихся; формирование добросовестного отношения к труду, бережного отношения к окружающей среде и своему здоровью.

Задачи образовательной области "Технология" в основной школе:

- освоение некоторых из технологий обработки материалов (в соответствии с выбранным направлением обучения), энергии и информации;
- приобретение графических умений и графической культуры;
- освоение культуры труда;
- знакомство с принципами дизайна;
- профессиональное самоопределение.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

технология	Учебные предметы/классы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
	технология	2	2	2	1
	Количество учебных недель	34	34	34	35
	Итого часов	68(70)	68(70)	68(70)	35

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования в 7 классах должен включать 68 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология» из расчёта 2 ч в неделю. В 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

4. Требования к уровню подготовки учащихся 7-го класса

Должны знать:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия, особенности моделирования поясных изделий;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вышивки, инструменты и приспособления, узоры;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- готовить блюда из кисломолочных продуктов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать горловину обтачкой;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать иглы и нитки для вышивки.

Требования к уровню подготовки учащихся 8-го класса

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- признаки качественной птицы, правила её первичной обработки, виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы, способы определения готовых блюд
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды женских поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы брюк, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямых брюк, способы моделирования;
- Способы и средства ухода за мягкой мебелью, одеждой и обувью. Способы удаления пятен.
- Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Учащиеся должны уметь:

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

- готовить различные блюда из мяса птицы, уметь применять знания на практике; соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- Выполнять мелкий ремонт обуви, одежды, мебели. Удаление пятен с одежды и обивки мебели.
- безопасно пользоваться бытовыми электроприборами.
Освоение программы учащимися с ОВЗ осуществляется на обязательном уровне подготовки

5. Предметные результаты освоения предмета «Технология»

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

6. Содержание тем учебного предмета «Технология»

Содержание программы 7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (2 ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Кулинария» (12 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема 2. Заправочные супы (2 ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление заправочного супа (щи, борщ).

Тема 3. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 4. Виды теста и выпечки (2 ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 5. Сладости, десерты, напитки (2 ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 6. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (2 ч)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (4 ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (1 ч)

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (13 ч)

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (2 ч)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание (8 ч)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.
Лабораторно-практические и практические работы.
Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.
Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (16 ч)

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

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: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

Содержание программы 8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (4 ч)

Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера (2 ч)

Теоретические сведения. Способы ухода за различными видами половых покрытий. Средства ухода за раковинами и посудой. Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Ознакомление с технологией восстановления лакокрасочного покрытия и сколов.

Тема 2. Ремонт одежды и обуви и уход за ними (2 ч)

Теоретические сведения. Способы и средства ухода за мягкой мебелью, одеждой и обувью. Способы удаления пятен.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение мелкого ремонта обуви, одежды, мебели. Удаление пятен с одежды и обивки мебели.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока их службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Ознакомление с устройством и принципом действия стиральной машины-автомата, электрического фена. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Раздел «Семейная экономика» (8 ч)

Тема 1. Бюджет семьи (8 ч)

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Способы защиты прав потребителей.

Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Практические работы.

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учётом её состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов и услуг, примерная оценка доходности предприятия.

Раздел «Кулинария» (8 ч)

Тема 1. Заправочные супы(2ч)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления супа-пюре. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового блюда, оценка качества и подача его к столу.

Практические работы.

Расчёт количества продуктов для приготовления супа на 4-6 человек. Приготовление супа-пюре.

Тема 2. Блюда из птицы (2 ч)

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление блюда из птицы.

Тема 3. Изделия из пресного теста (2 ч)

Теоретические сведения. Состав пресного теста и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Технология приготовления блюд из пресного теста. Способы защипки краёв пельменей, вареников, чебуреков и т.п. Правила варки изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы.

Приготовление пресного теста и одного блюда из пресного теста (на выбор).

Тема 3. Заготовка продуктов. Варенье. (2ч)

Теоретические сведения. Характерные свойства готового варенья. Соблюдение рекомендуемых режимов и приёмов варки. Значение количества сахара и сахарного сиропа для сохранности варения. Способы определения готовности варения. Правила перекладывания варения на хранение.

Практические работы Приготовление варения из яблок.

Раздел «Конструирование и моделирование швейных изделий» (4ч)

Тема 1. Конструирование брюк(2ч)

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Системы конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежа. Расчётные формулы, необходимые для построения чертежа основы брюк.

Практические работы.

Выполнение эскизов брюк. Снятие мерок. Построение чертежа в м 1:4.

Тема 2. Моделирование брюк(2ч)

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Выбор модели изделия из журнала мод с учётом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов.

Практические работы.

Моделирование брюк.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», и др.

Учебно-тематический план. 7 класс

№ п/п	Название темы	Количество во часов	Практические работы
I	Технологии домашнего хозяйства	4	2
II	Электротехника	2	
III	Кулинария	12	6
IV	Создание изделий из текстильных материалов	24	13
V	Художественные ремёсла	10	5
VI	Технологии творческой и опытнической деятельности	16	8
ВСЕГО		68 ч.	34

Учебно-тематический план. 8 класс

№ п/п	Название темы	Количество во часов	Практические работы
I	Технологии домашнего хозяйства	4	2
II	Электротехника	2	
III	Семейная экономика	8	4
IV	Кулинария	8	4
V	Конструирование и моделирование швейных изделий	4	3
VI	Технологии творческой и опытнической деятельности	8	4
ВСЕГО		34 ч.	17

7. Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

- ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
- Программа «Технология». 1-4, 5-11 классы. - М.: Просвещение, 2005. - 240с
- Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развёрнутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. - 111с.
- Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2008. - 176с.
- Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2005. - 208с.
- Ермакова В.И. Основы кулинарии : Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы – М. : Просвещение, 1993. - 192с.
- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- <http://минобрнауки.рф/>
- Технология. 7 класс (девочки) : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / ав.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград : Учитель, 2007. - 191с.
- Технология. 8 класс (девочки) : поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / ав.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград : Учитель, 2007. - 281с.
- Технология для девочек. Контрольно-измерительные материалы. 5-8 классы. Автор – составитель Г.А.Гордиенко, Волгоград, Учитель, 2010
- Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009

<http://www.it-n.ru/>

1. <http://www.xn--80achddrlnpe7bi.xn--p1ai/index.php/publications/tehnologiya.html>
2. <http://www.uchmet.ru/contests/kscope-2012/>
3. <http://vot-zadachka.ru/#top>
4. <http://www.nic-snail.ru/>

Основная учебная литература для учащихся

1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Технологии ведения дома.» 5 класс. Авторы: Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, М. «Вентана-Граф», 2013 г. ФГОС.

Печатные демонстрационные пособия

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

Натуральные объекты

1. Коллекция «Химические волокна»

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Компьютер.
3. Мультимедийный проектор.
4. Экран.
5. Фотоаппарат

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

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

- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Формы контроля:

- устный ответ
- практическая работа
- проектная деятельность
- тестирование

Критерии и нормы оценки знаний и умений обучающихся применительно к различным формам контроля знаний

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

«5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и

соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

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

«3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

«2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

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

«4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

«3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

Качество изделия (работы)

«5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

«4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

«3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

«2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Оценка тестовой работы

Тесты входящих контрольных работ не превышают 8 заданий.

Тесты текущих проверочных работ не превышают 15 заданий.

Итоговые тесты содержат от 8 до 10 заданий.

Критерии оценки по тестам.

От

0% - 49 % - «2»;

70% - 79 % - «4»;

50 % - 69% % - «3» ;

80 % - и выше - «5».

Оценка проектной деятельности: (по 5-ти балльной системе)

- 1.Оценка учителя
- 2.Средняя оценка одноклассника
- 3.Самооценка.
- 4.Итоговая оценка.

№	Критерии	Оценка учителя	Средняя оценка одноклассника	Самооценка	Итоговая оценка
1	Соответствие содержания доклада проделанной работе				
2	Умение объяснить научные основы проекта, самостоятельность его выполнения				
3	Качество проектного изделия				
4	Практическое использование проектного изделия				
5	Качество наглядных материалов (логика изложения, грамотность)				
6	Использование знаний и других наук и учебных предметов				
7	Ответы на вопросы				
8	Полнота знаний по технологии				
9	Оригинальность решения проекта				
10	Культура речи				
	Всего:				

Норма времени .

- « 5 » -ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок;
- « 4 » -ставится, если норма времени недовыполнена на 10-15%;
- « 3 » -ставится, если норма времени недовыполнена на 15-20%;
- « 2 » -ставится , если норма времени недовыполнена на 25 -30%