

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Центр образования Тайдаковский»
Ясногорского района Тульской области

Принято на заседании
Педагогического совета
протокол № 1
от «31» августа 2015г.



Л.П.Подгаевский

**Рабочая программа
по технологии
5-8 классы**

Составители программы:
Стрижко Валентина Ильинична
учитель технологии

д.Тайдаково

2015 год

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе Примерной программы по технологии (издательство «Просвещение», 2011г.) и авторской программы «Технология. Трудовое обучение» (5-8 классы; В.Д. Симоненко, Ю.Л. Хотунцев, издательство «Просвещение», 2007г.) для неделимых классов.

Преподавание технологии осуществляется в соответствии с
- федеральным компонентом Государственного образовательного стандарта общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 г. №1089 .

Место учебного предмета в учебном плане:

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» выделено по 2 часа в неделю (70 часов в год), в 5-7 классах. В 8 классе -1час в неделю по учебному плану образовательного учреждения.

Межпредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

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

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

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

В сельской школе традиционно изучаются как технологии промышленного, так и сельскохозяйственного производства. Для учащихся таких школ, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создаются комбинированные программы, включающие разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. Комплексный учебный план в конкретной школе при этом составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программах по направлению «Сельскохозяйственный труд» уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование». Желательно, чтобы темы творческих работ и проектов учащихся сельских школ носили комбинированный характер, сочетая технологии разделов обслуживающего и сельскохозяйственного труда.

Необходимые сведения о профессиях промышленного и сельскохозяйственного производства, сферы услуг, путях получения профессионального образования сельским школьникам должны быть даны в общем профориентационном разделе.

В виду объективных трудностей обеспечения сельских школ деталями или конструкторами для технологий, относящихся к электронной технике, соответствующие работы могут быть заменены электротехническими работами с электроприводом и электромеханической автоматикой оборудования сельскохозяйственного производства.

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-9 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классах сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Направление «Технология. Технический труд» интегрировано и для мальчиков и для девочек и изучается не в полном объеме.

Учитывая тот факт, что количество сильных и слабых учащихся в параллельных классах примерно одинаково, программа предназначена для работы во всех классных параллелях. Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Электротехника» и «Элементы моделирования». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично 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.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными

видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи и основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартной
- 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 выводе»; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»); выбор «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.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:

В результате обучения учащиеся овладеют:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
 - Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. В результате изучения технологии ученик получает возможность *познакомиться*:
 - С основными технологическими понятиями и характеристиками;
 - С назначением и технологическими свойствами материалов;
 - С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.
- Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
- Рационально организовывать свое рабочее место;

- Находить необходимую информацию в различных источниках;
- Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

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

- Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- Формирования эстетической среды обитания;
- Развития творческих способностей;
- Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- Изготовления или ремонта изделий;
- Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

Результаты обучения представлены в требованиях к уровню подготовки и содержат три?

компонента: *знать/понимать* - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний

уметь - владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий *знания и умения, ориентированные НА РЕШЕНИЕ РАЗНООБРАЗНЫХ ЖИЗНЕННЫХ ЗАДАЧ*. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к, направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном

виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для

создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими

свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		всего	теоретиче- ских	практиче- ских
1	Сельскохозяйственный труд	16	8	8
1.1	Осенние работы	8	4	4
1.2	Весенние работы	8	4	4
2	Технология изготовления одежды	14	6	8
2.1	Производство ткани	2	2	
2.2	Изготовление выкроек	2	1	1
2.3	Швейная машина	2	1	1
2.4	Машинные швы.	2		2
2.5	Творческий проект	6	1	5
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	8	8
3.1	Рукоделие. Художественные ремесла	2	3	6
3.2	История лоскутной техники	2	2	
3.3	Изделие лоскутной техники	4	2	2
3.4	Декоративно-прикладное творчество. Выжигание	2	2	2
3.5	Изделие из дерева. Выжигание.	6	4	8
4	Технология ведения дома	4	2	2
4.1	Эстетика и экология жилища	4	2	2
5	Творческий проект	6	3	3
6	Кулинария	14	7	7
6.1	Санитария и гигиена	2	1	1
6.2	Физиология питания	2	1	1
6.3	Сервировка стола	2	1	1
6.4	Заготовка продуктов	2	1	1
6.5	Технология приготовления пищи	8	4	4
	Итого	70		

6 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		всего	теоретич еских	практичес ких
1	Сельскохозяйственный труд	16	8	8
1.1	Осенние работы	8	4	4
1.2	Весенние работы	8	4	4
2	Общие сведения о машинах	2	2	
3	Электротехнические работы	8	4	4
3.1	Магнит. Электромагнит.	4	2	2
3.2	Паяние. Электродвигатели постоянного тока	4	2	2
4	Технология обработки древесины	10	5	5
4.1	Производство и заготовка древесины	2	1	1
4.2	Конструирование и изготовление изделий из древесины	2	1	1
4.3	Устройство токарного станка	2	1	1
4.4	Творческий проект «Изготовление изделия из древесины»	4	1	3
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	14	6	8
3.1	Рукоделие. Художественные ремесла	4	2	2
3.2	Элементы материаловедения	2	2	
3.3	Элементы машиноведения	2	1	1
3.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	1	1
3.5	Технология изготовления швейных изделий	4	2	2
4	Технология ведения дома	4	2	2
4.1	Уход за одеждой и обувью	4	2	2
5	Кулинария	10	5	5
5.1	Физиология питания	2	1	1
5.2	Технология приготовления пищи	6	3	3
5.3	Заготовка продуктов	2	1	1
6	Творческий проект	6	3	3
	Итого	70		

7 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		всего	теоретич еских	практич еских
1	Сельскохозяйственный труд	16	9	7
1.1	Осенние работы	8	4	4
1.2	Весенние работы	8	5	3
2	Электротехнические работы	4	2	2
2.1	Простые электронные устройства	2	1	1
2.2	Электроосветительные приборы	2	1	1
3	Технология обработки древесины	16	8	8
3.1	Свойства древесины	2	1	1
3.2	Шиповые столярные соединения	4	2	2
3.3	Художественная обработка древесины	10	5	5
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	14	6	8
4.1	Рукоделие. Художественные ремесла	2	1	1
4.2	Элементы материаловедения	2	1	1
4.3	Элементы машиноведения	2	1	1
4.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	1	1
4.5	Технология изготовления швейных изделий	6	3	3
4	Технология ведения дома	6	3	3
4.1	Эстетика и экология жилища	4	2	2
4.2	Введение в предпринимательскую деятельность	2	1	1
5	Кулинария	8	4	4
5.1	Физиология питания	2	2	
5.2	Технология приготовления пищи	4	2	2
5.3	Заготовка продуктов	2	1	1
6	Творческий проект	6	2	4
	Итого	70	35	34

8 класс

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		всего	теоретических	практических
1	Технология ведения дома	12	2	6
1.1		4	1	3
1.2		4	1	3
2	Электротехнические работы	4	2	1
2.1		1	1	
2.2		1		1
3	Современное производство и профессиональное образование	6	1	1
3.1		1	1	
3.2		1		1
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	8	1	1
4.1	Композиция, геометрические композиции	1	1	
4.2	Построение схемы, силуэтные формы костюма	1		1
2	Творческие проектные работы	5	2	2

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

5 класс

Сельскохозяйственный труд (16 ч.)

Осень (8ч.) Соблюдение техники безопасности при выполнении с/х работ на пришкольном участке. Условия необходимые для выращивания культурных растений. Особенности осенней обработки почвы.

Практические работы: Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. Уборка и учет урожая овощных культур. Осенняя обработка почвы на учебно-опытническом участке. Уборка растительных остатков с делянки. Подзимние посеы и посадки.

Весна (8ч.) Приемы выращивания культурных растений. Полевой опыт. Инструктаж по охране труда. Весенняя обработка почвы. Особенности ухода за растениями. Приемы ухода за растениями моркови, петрушки, свеклы. Внесение удобрений. Борьба с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений.

Практические работы: Весенние посеы и посадки. Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Весенняя обработка почвы. Очистка и сортировка семян к посеву. Уход за цветочно-декоративными растениями. Посев семян моркови, петрушки, свеклы, лука и др.

Технология изготовления одежды (16ч.)

Производство ткани.(2) Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити. Виды переплетения. Определение лицевой стороны.

Виды растительных волокон.

Практические работы: определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны ткани. Изучение и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

Изготовление выкроек (2ч.)

Понятие «снятия мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок.

Пр.Р. Снятие мерок, изготовление выкроек. Моделирование выкройки.

Швейная машина (2ч.) История создания швейной машины. Назначение и устройство швейной машины. Правила безопасности при выполнении машинных работ.

Практическая работа: Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчки. Изменение длины стежка. Закрепка в начале и конце строчки.

Машинные швы: Образцы прямой и зигзагообразной строчек.

Кулинария (14 ч.)

Санитария и гигиена (2 ч.) Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания (2 ч.) Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Технология приготовления пищи (8 ч.) Продукты, используемые для приготовления бутерброда. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Блюда из яиц. Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Определение свежести яиц. Первичная обработка. Приготовление блюд из яиц. П.р. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Виды салатов. П.р. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. П.р. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Сервировка стола (2 ч.) Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. П.р. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Заготовка продуктов (1 ч.) Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16 ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла (2 ч.) *Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Знакомство с видами вышивки. Композиция,

ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы: Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших, вышивальных швов: стебельчатый, тамбурный, «вперед иголку», «назад иголку», петельный, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

История лоскутной техники (2ч.) История создания лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники.. инструменты применяемые для работы. Шаблоны для раскроя элементов орнамента.

Изделие лоскутной техники(4ч.) Технология выполнения прихватки в технике лоскутной пластики, применение шаблонов.

Практическая работа: соединение деталей между собой и с подкладкой.

Выжигание(2ч.) Народные промыслы России. История выжигания на древесине. Выжигание в быту различных народов России. Материалы, приспособления для выжигания. Правила безопасного труда

Изделие из дерева .выжигание (6ч.) Увеличение и уменьшение рисунка. Приемы выжигания. Технология выполнения изделия. Окончательная обработка изделия.

Практическая работа: нанесение на заготовку рисунка. Настройка электровыжигателя. Освоение приемов выжигания. Изготовление декоративного изделия.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4ч.)

Эстетика и экология жилища. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Практические работы: Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Выполнение эскиза интерьера кухни. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Творческий проект «Отделка швейного изделия вышивкой» (6 ч.)

Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта. Защита проекта.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта.

Кулинария (14 ч.)

Санитария и гигиена (2 ч.) Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания (2 ч.) Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Технология приготовления пищи (8 ч.) Продукты, используемые для приготовления бутерброда. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Блюда из яиц. Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Определение свежести яиц. Первичная обработка. Приготовление блюд из яиц. П.р. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.

Виды салатов. П.р. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. П.р. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Сервировка стола (2 ч.) Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. П.р. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Заготовка продуктов (1 ч.) Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

6 класс

Сельскохозяйственный труд (16 ч.)

Осень. Осенние работы в овощеводстве. Двулетние овощные культуры. Значение овощеводства. Основные овощные культуры. Способы хранения урожая капусты, томата. Способы хранения картофеля, гороха. Характеристика почв. Севооборот. Осенняя посадка. Мелиорация сельскохозяйственных угодий. Внесение удобрений.

Практические работы: Сбор урожая и его хранение. Уборка и учет урожая корнеплодных растений. Осенняя обработка почвы под овощные культуры.

Весна. Выращивание растений. Понятие о сорте. Рассада. Виды защищенного грунта. Пикировка и уход за рассадой. Защита культурных растений от сорняков. Защита овощных культур от вредителей

Практические работы: Высадка рассады в грунт. Высадка семенников в грунт. Посев семян капусты и томата.

Общие сведения о машинах (2ч.)

Элементы машиноведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Практические работы: Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (8 ч.)

Общее понятие об электрическом токе. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий. Чтение электрических цепей, включающих электромагнитные устройства.

Технология обработки древесины (10ч.)

Производство и заготовка древесины (2ч.) Заготовка древесины. Виды продукции, получаемой из древесины. Пороки древесины, их влияние на качество изделий.

Конструирование и изготовление изделия из древесины (2ч.) Чертежи деталей и сборочные чертежи. Последовательность конструирования и моделирования изделий из древесины. Виды моделей. Способы соединения брусков. Разметка и последовательность выполняемых операций.

Устройство токарного станка (2ч.) Изучение устройства токарного станка. Ознакомление с технологическими процессами. Соединение деталей изделия.

Творческий проект «Изготовление изделия из древесины» (4ч)

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (14 ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы: Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.

Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Творческий проект. Изготовление изделия «Прихватка» в технике лоскутного шитья. Организационно-подготовительный этап: выбор темы проекта.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической

последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта. Защита проекта.

Элементы материаловедения. Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Конструированием моделирование поясных швейных изделий. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Технология изготовления поясных швейных изделий. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску.

Практические работы: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)

Уход за одеждой и обувью. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью.

Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы: Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви.

КУЛИНАРИЯ (10 ч.)

Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Технология приготовления пищи. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Значение кисломолочных продуктов в

питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Первичная обработка крупы. *Практические работы:* Определение качества молока.

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.

Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы: Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Приготовление обеда в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов. Процессы, происходящие при солении и квашении. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах. Условия и сроки хранения.

Творческий проект (6ч.)

Определение тематики проекта, составление плана работы. Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта. Защита творческого проекта.

7 класс

Сельскохозяйственный труд (16 ч.)

Осень. Осенние работы в овощеводстве и полеводстве. Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Уборка и учет картофеля. Сбор семян капусты, свеклы, моркови. Значение полеводства. Краткая характеристика важнейших полевых культур. Значение плодоводства. Краткая характеристика важнейших плодовых и ягодных растений. Размножение и посадка плодовых и ягодных растений.

Практические работы: Осенняя обработка почвы и посев озимых культур. Посадка саженцев плодовых растений.

Весна Охрана труда при работе с с/х ручными орудиями. Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины. Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников весной. Защита сада от вредителей и болезней.

Практические работы: Обрезка ягодных кустарников. Посадка черенков черной смородины.

Рыхление почвы в приствольных кругах и междурядьях ягодных кустарников.

Электротехнические работы (4 ч.)

Электроосветительные приборы. Электроприводы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Электродвигатели постоянного и переменного тока их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.

Простые электронные устройства. Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах.

Практические работы: Чтение простых электронных схем. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

Технология обработки древесины (16ч.)

Свойства древесины (2ч.) Традиционные виды декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России.

Шиповые столярные соединения (2ч.) Виды столярных соединений. Изготовление изделий из древесины.

Художественная обработка древесины (10ч.) выдвигание идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия для резьбы по дереву вручную. Выполнение художественной резьбы на изделиях из древесины. Изготовление декоративных изделий.

Окончательная обработка изделия.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (14 ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вязание крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. *Вязание на спицах.* Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения. Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. *Художественная роспись ткани.* Техника «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы. Способы нанесения и закрепления краски.

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

Элементы машиноведения. Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности

моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Технология изготовления плечевого изделия. Способы обработки проймы, горловины, застежек.

Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины. Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Закрепление рисунка. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах. Подбор инструментов, материалов для плетения. Рисунок схемы плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком. Раппорт узора и его запись. Выкраивание подкройной обтачки. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технология ведения дома (6 ч.)

Эстетика и экология жилища. Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Введение в предпринимательскую деятельность. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг. Виды налогов. Маркетинг и менеджмент.

Практические работы: Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Выбор возможного объекта для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей в потребительских товарах. Составление бизнес-плана.

Кулинария (8 ч.)

Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микробов в организм человека. Понятие о пищевых болезнетворных инфекциях. Первая помощь при пищевых отравлениях.

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

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. *Сладкие блюда и десерт.* Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. *Блюда из птицы.* Виды птицы их кулинарное употребление. Тепловая обработка при приготовлении блюд из птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Приготовление блюд из домашней птицы. Первичная обработка. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.

Заготовка продуктов. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Условия и сроки хранения.

Практические работы: Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление и варка вареников. Варка вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Определение качества птицы.

Творческий проект «Изготовление ажурного воротника» (6ч.)

Определение тематики проекта, составление плана работы. Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта. Защита творческого проекта.

8 класс

Технология ведения дома. (12ч.)

Ремонт помещений. Характеристика технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Индивидуальные средства защиты и гигиены.

Санитарно-технические работы. Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализаций. Причины протекания воды в борных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Практические работы: Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Электротехнические работы.(3 ч.)

Электротехнические устройства. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Пути экономии электрической энергии. Виды и назначение автоматических устройств. Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических устройств на окружающую среду и здоровье человека.

Практические работы: Определение расхода и стоимости электрической энергии.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (6ч.)

Сферы производства и разделение труда. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Роль профессии в жизни человека. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (6ч.)

Рукоделие. Художественные ремесла. *Аппликация.* Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей.

Ручное ткачество. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров. Роль композиции, колорита и фактуры материала. Цветовая гармония. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Художественная вышивка гладью

Природа творчества. Художественное творчество. Художественная вышивка гладью. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью. История и современность народных промыслов: мстерская вышивка,; торжовское шитье; александровская гладь.

Изготовление изделия Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки. Подготовка ткани к вышивке. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора в технике владимирского шитья, белой гладью, атласной.

Выполнение проекта

Актуальность проблемы, составление плана работы. Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта. Защита творческого проекта.

Кулинария (4ч.)

Технология приготовления пищи. Блюда из мяса, субпродуктов. Значение и место. Виды. Особенности кулинарного использования. Санитарные условия.

Сервировка стола. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.

Заготовка продуктов . Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Консервирование и маринование овощей. Состав маринадной заправки. Время стерилизации.

Практические работы: Определение качества мяса органолептическим методом. Определение времени варки и жаренья до готовности. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей.

Творческий проект «Панно в технике ручной вышивки» (3ч.)

Определение тематики проекта, составление плана работы. Экономический и экологический анализ выбранного варианта изделия.

Практические работы: Разработка эскиза проекта, обоснование выбора, подбор материалов для выполнения. Технологический этап: составление технологической последовательности изготовления изделия, выбор оборудования, изготовления изделия. Оформление проекта и подготовка его к защите: конспектирование последовательности выполнения творческого проекта. Защита творческого проекта.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ

Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;

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

уметь:

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

коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

В результате изучения технологии ученик должен

по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

знать

- смысл технологических понятий: конструкционные материалы, поделочные материалы, изделие, деталь, резание, пластическое формование, литье, термическая обработка, отрасль производства; назначение и свойства основных видов конструкционных и поделочных материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, станков и оборудования; технологии изготовления деталей из различных материалов; методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов; влияние различных технологий обработки материалов на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов, созданием изделий из них;

уметь

- рационально организовывать рабочее место; обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); находить необходимую информацию в справочной литературе и технологической документации; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять разметку деталей на основе технологической документации; изготавливать детали и изделия из различных материалов с использованием ручных инструментов; проводить операции обработки деталей из различных материалов на учебных станках и технологическом оборудовании; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, станками и оборудованием; осуществлять визуальный и инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; находить и устранять допущенные дефекты; выполнять отделку изделий из различных материалов; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; проводить разработку учебного проекта изделия с использованием конструкционных, поделочных материалов;

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

- различные источники информации для получения технико-технологических сведений; конструкционные и поделочные материалы для изготовления или ремонта изделий; ручные инструменты, станки и оборудование для обработки конструкционных и поделочных материалов; мерительные, контрольные и разметочные инструменты; рациональные приемы труда; средства обеспечения безопасности труда;

по разделу «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

знать

- смысл технологических понятий: текстильные материалы, поделочные материалы, раскрой ткани, шитье, рукоделие; виды и свойства тканей, трикотажа и нетканых материалов; назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; назначение сварных, клеевых и ниточных способов соединения деталей в швейных изделиях; виды традиционных народных промыслов; наиболее распространенные профессии текстильной и швейной промышленности;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; работать на швейной машине; регулировать качество машинной строчки; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; изменять форму моделей швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий; подготавливать выкройку и ткань к раскрою; выполнять раскрой ткани; выполнять соединительные, краевые и отделочные швы; проводить примерку изделия; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять не менее двух видов отделки швейных изделий; проводить влажно-тепловую обработку швейных изделий; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; проектировать изделие с использованием текстильных и поделочных материалов; выполнять правила безопасного труда;

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

- ручные инструменты для швейных и декоративно-прикладных работ; швейные машины, оборудование и приспособления для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; приборы для влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; различные виды художественной отделки изделий;

по разделу «КУЛИНАРИЯ»

знать

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания; технологическую последовательность приготовления блюд; 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, влияющих на здоровье человека; профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

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:

- инструменты, приспособления, оборудование для приготовления и повышения качества обработки пищевых продуктов, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке; основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; выполнять правила этикета за столом; приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия; сервировать стол; оформлять приготовленные блюда;

по разделу «РАСТЕНИЕВОДСТВО»

знать

- полный технологический цикл получения 2-3-х видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона; сущность основных понятий растениеводства (плодородие почвы, севооборот, площадь питания, сорт, гибрид, действующее вещество удобрения, элементы питания); факторы влияния растениеводства на окружающую среду; различия в условиях труда для основных специальностей и профессий в растениеводстве;

уметь

- разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и оформлять дневник наблюдений; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта; проводить разработку учебного проекта получения растениеводческой продукции; выполнять правила безопасного труда;

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

- средства обработки почвы и ухода за растениями; средства механизации основных технологических процессов в растениеводстве; рассадный способ выращивания растений; рассчитывать с помощью учебной и справочной литературы необходимое количество семян, доз удобрений для заданных условий выращивания; основные виды удобрений; малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;

по разделу «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ»

знать

- смысл технологических понятий: электрическая цепь, электрическая схема, электроизмерительный прибор, электробезопасность; основные виды электробытовых приборов; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека; пути экономии электрической энергии в быту;

профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств;

уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; применять инструменты и приспособления при проведении электромонтажных работ; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; проектировать изделия с использованием электротехнических устройств; применять средства индивидуальной защиты и выполнять правила безопасного труда при выполнении электротехнических работ; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

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

- правила эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; выполнять мелкий ремонт электробытовых приборов; оценивать возможность подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и нагрузку сети при их одновременном использовании; осуществлять сборку электрических цепей простых электротехнических устройств по их схемам; соблюдать требования электробезопасности;

по разделу «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

знать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; экологическую безопасность применяемых материалов и технологий ремонтных работ; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы, виды материалов и ручных инструментов для монтажных и ремонтных работ в системах водоснабжения и канализации; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации; профессии специалистов, проводящих санитарно-технические работы;

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; разрабатывать проект косметического ремонта жилого помещения; подбирать материалы и инструменты для ремонта санитарно-технических устройств, заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила безопасного труда и гигиены при выполнении основных видов бытовых домашних работ; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; находить необходимую инструктивную информацию для выполнения определенного вида работ с бытовой техникой; выбирать средства для проведения уборки помещения, ухода за одеждой и обувью; подбирать средства и материалы для оформления интерьера жилого помещения;

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

- рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью; бытовые санитарно-гигиенические средства; способы выполнения ремонтно-отделочных работ; инструменты в соответствии с технологиями санитарно-технических работ;

современные материалы для ремонта и отделки помещений; средства индивидуальной защиты и гигиены.

по разделу «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ»

знать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; требования 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:

- информацию из различных источников для планирования профессиональной карьеры.

Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются

3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

Интернет в помощь учителю

Дополнительную информацию по методике преподавания предмета можно получить, используя поисковые системы Интернет:

Alta Vista (<http://www.altavista.digital.com>);

Excite (<http://www.excite.com>);

Google (<http://www.google.com>);

HotBot (<http://www.hotbot.com>);

Lycos (<http://www.lycos.com>);

Open Text (<http://search.opentext.com>);

Rambler (<http://www.rambler.ru>);

Yandex (<http://www.yandex.ru>).

Общеобразовательные ресурсы

<http://www.alledu.ru> - Каталог «Все образование Интернета».

<http://www.1september.ru/ru/index.htm> - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

<http://www.catalog.alledu.ru/> - Все образование Интернета.

<http://www.teleschool.ru> - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.

<http://www.curator.ru> - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании. <http://www.uceba.com> - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобрнауки России. <http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm> - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

<http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.

<http://www.kcn.ru/school/book/index.htm> - Мобильный учебник.

http://umka.noonet.ru/met_raz.php - Методическая копилка.

<http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm> - Тестирование по всем предметам с 5 по 11 класс.

<http://www.vestnik.edu.ru> - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

<http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников

<http://www.prosv.ru> - Издательство "«Просвещение»".

<http://www.naukaran.ru> - Издательство "Наука".

<http://www.piter.com> - Издательство "Питер»

Пояснительная записка

Тематический план по технологии для 5 класса составлен по программе В.Д. Симоненко. Рассчитан на 70 часов по 2 часа в неделю и на совместное обучение девочек и мальчиков. Обучение ведется по учебнику «Технология 5 класс.» под редакцией В. Д. Симоненко.

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата проведения	примечание
1	Введение. ТБ и ОТ в кабинете технологии. Электро-, пожаробезопасность.	2ч		
	Основы аграрной технологии	4ч		
2	Многообразие сельхозрастений и продолжительность их жизни	2		
3	Лук репчатый, морковь и свекла столовая Обработка почвы под овощные растения	2		
	Технология изготовления одежды	16ч		
4	Текстильные волокна. Ткани их ХБ и льна Производство ткани	2		
5	Изготовление выкройки и раскрой Ниточное соединение тканей	2		
6	Основные операции при ручных работах Швейная машина	2		
7	Влажно тепловая обработка ткани и основные операции	2		
8	Основные операции при машинных работах. Машинные швы.	2		
9	Изготовление выкроек и их моделирование Творческий проект. Этапы выполнения проекта	2		
10	Последовательность изготовления швейных изделий	4		
	Кулинария	14ч.		
11	Санитария и гигиена кухни. Приготовление бутербродов и горячих напитков	2		
12	Физиология питания	2		
13	Технология приготовления пищи	2		
14	Технология приготовления бутербродов	2		
15	Блюда из овощей. Фигурная нарезка овощей	2		
16	Сервировка стола. Эстетическое оформление стола.	2		
17	Заготовка продуктов. Условия и сроки хранения продуктов.	2		
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	16ч		
18	Рукоделие. Художественные ремесла	2		
19	История лоскутной техники.	2		
20	Изделия лоскутной техники	4		

21	Выжигание. Народные ремесла России	2		
22	Изделия из дерева. Приемы выжигания	2		
23	Технология выполнения изделия.	4		
	<i>Технология ведения дома</i>	4ч		
24	Эстетика и экология жилища.	2		
25	Интерьер кухни. Декоративное украшение кухни.	2		
	<i>Творческий проект</i>	6ч.		
26	Обоснование выбора. Разработка эскиза.	2		
27	Технологический этап	2		
28	Выполнение проекта. Защита.	2		
	<i>Весенние работы. Аграрные технологии</i>	8ч.		
29	Выращивание овощных культур	2		
30	Внесение удобрений под овощные растения	2		
31	Выращивание однолетних овощных культур	2		
32	Защита сельхозрастений от вредителей и болезней	2		
	<i>Итого:</i>	70		

Пояснительная записка

Тематический план по технологии для 6 класса составлен по программе В.Д.Симоненко. Рассчитан на 70 часов по 2 часа в неделю и на совместное обучение девочек и мальчиков. Обучение ведется по учебнику «Технология. 6 класс.» под редакцией В. Д. Симоненко.

№ п.п.	Разделы и темы	Ко л-в о ча с.	Дата проведения	Пр им .
1	Введение. ТБ и ОТ в кабинете технологии. Электро - пожаробезопасность.	2	01.09-05.09	
	<i>Основы аграрной технологии</i>	6		
2	Понятие о сорте. Овощи семейства Пасленовые	2	07.09-12.09	
3	Семеноводство овощных культур Овощи из семейства Тыквенные	2	14.09-19.09	
4	Овощные капустные растения Сооружения защищенного грунта	2	28.09-03.10	
	<i>Общие сведения о деталях машин</i>	2		
5	Машины. Детали машин и их соединения Подшипники	2	05.10-10.10	
	<i>Электротехнические работы</i>	8		
6	Магнит и электромагнит	2	12.10-17.10	
7	Применение электромагнитов	2	19.10-24.10	
8	Паяние	2	26.10-31.10	
9	Электродвигатель постоянного тока Применение электродвигателей	2	09.11-14.11	
	<i>Технология обработки древесины</i>	10		
10	Заготовка древесины Производство и применение пиломатериалов	2	16.11-21.11	
11	Конструирование и изготовление изделий из древесины	2	23.11-28.11	
12	Устройство токарного станка	2	30.11-05.12	
13	Творческий проект «изготовление изделия из древесины»	2	07.12-12.12	
14	Творческий проект «изготовление изделия из древесины»	2	14.12-19.12	
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>	14		

15	Рукоделие. Художественные ремесла. Лоскутное шитье.	2	21.12-26.12	
16	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья, прихватка.	2	11.01-16.01	
17	Материаловедение. Натуральные волокна животного происхождения.	2	18.01-23.01	
18	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	2	25.01-30.01	
л	Технология изготовления поясных изделий.	2	01.02-06.02	
20	Изготовление юбки. Влажно- тепловая обработка шерстяных тканей.	2	08.02-13.02	
21	Окончательная отделка изделия.	2	15.02-20.02	
	Технология ведения дома	4		
22	Уход за одеждой и обувью	2	22.02-27.02	
23	Ремонт одежды. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий.	2	29.02-05.03	
	Кулинария	10		
24	Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы.	2	07.03-12.03	
25	Кулинарное значение молока и молочных продуктов.	2	14.03-19.03	
26	Блюда из круп и макаронных изделий .	2	28.03-02.04	
27	Технология приготовления молочных блюд.	2	04.04-09.04	
28	Приготовление обеда в походных условиях.	2	11.04-16.04	
	Творческий проект	6		
29	Выбор и обоснование темы	2	18.04-23.04	
30	Технологический этап	2	25.04-30.04	
31	Выполнение проекта, экономическое обоснование.	2	02.05-07.05	
	Весенние аграрные технологии	8		
32	Русский парник Выращивание рассады овощных культур	2	10.05-14.05	
33	Выращивание огурца и томата в теплице и парнике	2	16.05-21.05	
34	Выращивание огурца и томата в поле	2	23.05=28.05	
35	Выращивание капусты.	2		
	Итого:	70 ча с.		

Пояснительная записка

Тематический план по технологии для 7 класса составлен по программе В.Д.Симоненко. Рассчитан на 70 часов по 2 часа в неделю и на совместное обучение девочек и мальчиков. Обучение ведется по учебнику «Технология. 7 класс» под редакцией В. Д. Симоненко.

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата проведения	при-мечание
1	Введение. ТБ и ОТ в кабинете технологии. Электро-, пожаробезопасность.	2	01.09-05.09	
	<i>Основы плодоводства</i>	6		
2	Классификация и характеристика плодовых растений. Строение плодовых растений	2	07.09-12.09	
3	Закладка плодового сада Обрезка деревьев и кустарников	2	14.09-19.09	
4	Хранение плодов и овощей Хранение корнеплодов	2	28.09-03.10	
	<i>Электротехнические устройства</i>	4		
5	Автоматы и автоматика Элементы автоматических устройств	2	05.10-10.10	
6	Виды автоматических устройств	2	12.10-17.10	
	<i>Технология обработки древесины</i>	16		
7	Свойства древесины	2	19.10-24.10	
8	Создание изделия	2	26.10-31.10	
9	Заточка и настройка дереворежущих инструментов	2	09.11-14.11	
10	Шиповые столярные соединения	2	16.11-21.11	
11	Шиповые столярные соединения	2	23.11-28.11	
12	Художественная обработка древесины	2	30.11-05.12	
13	Творческий проект из древесины	2	07.12-12.12	
14	Творческий проект из древесины	2	14.12-19.12	
	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных</i>	14		

	материалов.			
15	Рукоделие. Художественные промыслы.	2	21.12-26.12	
16	Вязание крючком, инструменты, приспособления. Тб при работе с ручным инструментом.	2	11.01-16.01	
17	Плетение узорных поясов, галстуков.	2	18.01-23.01	
18	Вязание на спицах Инструменты, приспособления. Тб при работе.	2	25.01-30.01	
19	Машиноведение, материаловедение. Свойства тканей.	2	01.02-06.02	
20	Технология изготовления плечевого изделия. Конструирование, моделирование.	2	08.02-13.02	
21	Обработка пройм, горловины.	2	15.02-20.02	
	Технология ведения дома	6		
21	Эстетика и экология жилища. Микроклимат в доме	2	22.02-27.02	
22	Введение в предпринимательскую деятельность.	2	29.02-05.03	
23	Виды налогов. Маркетинг, менеджмент.	2	07.03-12.03	
	Кулинария	8		
24	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.	2	14.03-19.03	
25	Технология приготовления теста: песочного, бисквитного, дрожжевого	2	28.03-02.04	
26	Технология приготовления пищи: пельмени, вареники.	2	04.04-09.04	
27	Технология приготовления компотов.	2	11.04-16.04	
	Творческий проект	6		
28	Изготовление ажурного воротника.	2	18.04-23.04	
29	Разработка эскиза проекта, выбор , обоснование темы.	2	25.04-30.04	
30	Оформление проекта. Защита.	2		
	Весенние работы. Плодоводство	8		
31	Уход за садом Размножение плодовых и ягодных культур	2	02.05-07.05	
32	Прививки плодовых культур Размножение черенками	2	10.05-14.05	
33	Выращивание однолетних овощных культур	2	16.05-21.05	
34	Плодовый питомник	2	23.05-28.05	
35	Ягодные культуры, посадка и уход			
	Итого:	70 час.		

Пояснительная записка

Тематический план составлен по учебнику под редакцией В. Д. Симоненко
Технология: Учебник для учащихся 8 класса ОУ М.: Вентана-Граф, 2004. – 208 с.
Соответствует программе технология В.Д. Симоненко. Рассчитан на 35 часов по
1 час в неделю

№ п.п.	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата проведения	примечание
1	Вводное занятие	1	01.09-05.09	
	Технология ведения дома	12 час		
2	Введение в домашнюю экономику	1	07.09-12.09	
3	Расходы семьи и их планирование	1	14.09-19.09	
4	Личный бюджет школьника	1	21.09-26.09	
5	Бюджет семьи. Проверочная работа	1	28.09-03.10	
6	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	1	05.10-10.10	
7	Права потребителя и их защита	1	12.10-17.10	
8-9	Экономика приусадебного участка. Практическая работа «Расчет доходов от приусадебного участка»	2	19.10-24.10 26.10-31.10	
10-11	Ремонт помещений. Практическая работа «Подбор строительно-отделочных материалов»	2	09.11-14.11 16.11-21.11	
12	Технология малярных работ, оклейка стен обоями	1	23.11-28.11	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	6		
13	Декорирование в стиле «декупаж»	1	30.11-05.12	
14	Технология декорирования изделия. Поэтапное изготовление изделия	1	07.12-12.12	
15	Белая, атласная и штриховая гладь	1	14.12-19.12	
16	Швы «узелки» и «рококо». Двусторонняя гладь	1	21.12-26.12	
17	Художественная гладь. Вышивание натюрморта	1	11.01-16.01	
18	Вышивание пейзажа. Компьютер в вышивке	1	18.01-23.01	
	Электротехнические работы	3		
19	Электричество в нашем доме. Общие сведения об электротехнических устройствах	1	25.01-30.01	
20	Электрические источники света. Творческий	1	01.02-	39

	проект «Светильник с самодельными элементами»		06.02	
21	Бытовые нагревательные приборы	1	08.02- 13.02	
	Современное производство и профессиональное образование	6		
22	Сферы профессиональной деятельности человека	1	15.02- 20.02	
23	Современное производство и профессиональное образование	1	22.02- 27.02	
24	Сферы и отрасли современного производства	1	29.02- 05.03	
25	Понятие о профессии. Оплата труда	1	07.03- 12.03	
26- 27	Роль профессии в жизни человека. Практическая работа «Знакомство с профессиями» Презентация	2	14.03- 19.03 28.03- 02.04	
28	Диагностика склонностей и качеств личностей.	1	04.04- 09.04	
	Кулинария	4		
29	Технология приготовления пищи. Блюда из мяса и субпродуктов	1	11.04- 16.04	
30	Сервировка стола. Требования к качеству сервировки. Складывание салфеток	1	18.04- 23.04	
31	Заготовка продуктов. Консервирование фруктов и ягод.	1	25.04- 30.04	
32	Консервирование овощей. Стерилизация. Маринад	1	02.05- 07.05	
	Творческий проект	3		
33	Проектирование как профессия. Последовательность проектирования	1	10.05- 14.05	
34- 35	Выполнение творческого проекта	2	16.05- 21.05 23.05- 28.05	
	Итого	35		