

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Северская гимназия»

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания
МО учителей ин. языка
от « 26 » мая 2021 г.

№ _____

Руководитель МО

Баранова Т.В.

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
Протокол от « 26 » мая 2021 г.

№ 7

УТВЕРЖДАЮ

И.С. Мирошникова
И.С. Мирошникова,
директор МБОУ «Северская
гимназия»

Приказ от «27» мая 2021г.

№ 203-а

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«ТЕХНОЛОГИЯ» (девочки)

Класс 5-8

Уровень обучения:

базовый

Автор

программы:

Баранова Т.В.,

учитель

технологии

Северск

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Северская гимназия»

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания
МО учителей ин. языка
от «26» мая 2021 г.
№ _____
Руководитель МО
_____/_____/

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
Протокол от «26» мая 2021 г.
№ 7

УТВЕРЖДАЮ

И.С. Мирошникова,
директор МБОУ «Северская
гимназия»
Приказ от «27» мая 2021г.
№ 203-а

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета
«ТЕХНОЛОГИЯ» (девочки)

Класс 5-8
Уровень обучения:
базовый

Автор
программы:
Баранова Т.В.,
учитель
технологии

Северск

Введение

Программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе:

- фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования нового поколения;

- примерной программы по учебным предметам. Технология 5-9 класс/ Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: Просвещение, 2012 г.

- авторской программы Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.

- УМК: Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома (девочки)» – М.: Вентана-Граф, 2015.

Согласно учебного плана МБОУ «Северская гимназия» преподаванию предмета «Технология» отводится:

в 5-х классах - 2 часа в неделю;

в 6-х классах - 2 часа в неделю;

в 7-х классах - 2 часа в неделю;

в 8-х классах - 1 час в неделю.

В соответствии с этим данная программа реализуется в объеме 238 часов. В том числе: в 5,6,7 классах – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классе – 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности.

С учётом общих требований ФГОС изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
- демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Методы и формы

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. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Метод проектов. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Годовой учебный план занятий построен таким образом, что творческая, проектная деятельность вводится в учебный процесс с начала или с середины учебного года.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбирается такой объект, процесс или тема проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная значимость, ценность.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, информатикой и ИКТ при поиске информации, подготовке

презентаций, риторикой при защите творческих проектов, ОБЖ при работе с источниками повышенной опасности.

Рабочая программа по технологии в 5-8 классе подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

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

Содержание учебного предмета, курса Тематический план

Разделы, темы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	14	14	10	8
Правила безопасной работы, санитарно-гигиенические требования	1	1	1	1
Физиология питания	1	1	1	1
Технология приготовления пищи	12	12	8	6
Создание изделий из текстильных материалов	28	28	26	-
Элементы материаловедения	6	4	4	
Элементы машиноведения	6	4	2	
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	6	6	
Технология изготовления швейных изделий	10	14	14	
Художественные ремёсла	14	14	12	-
Лоскутное шитьё	10	-	-	
Вязание спицами	-	14	-	
Вязание крючком	-	-	12	
Вышивание	4	-	-	
Технологии домашнего хозяйства	2	2	4	2
Эстетика и экология жилища	-	-	2	-
Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Комнатные растения в интерьере	-	-	2	-
Домашняя экономика	-	-	-	2
Электротехника	-	2	2	-
Электробытовые приборы	-	2	-	-
Электроосветительные приборы			2	

Современное производство и профессиональное самоопределение	-	-	-	4
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Творческие, проектные работы	8	6	10	16
Резерв учебного времени	2	2	4	4
Итого	68	68	68	34

Критерии оценки учебной деятельности обучающихся

Одним из результатов проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учет индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

В устном, тестовом ответе учитывается:

- правильность и осознанность изложения содержания, полнота раскрытия понятий, точность употребления научных терминов;
- степень сформированности интеллектуальных и общеучебных умений;
- самостоятельность ответа.

Критерии оценки:

1. Знание учебного материала.
2. Точность обработки изделия.
3. Норма времени выполнения.
4. Правильность выполнения трудовых приемов.
5. Организация рабочего времени.
6. Соблюдение правил дисциплины и т/б.

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
<p>1. Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой.</p> <p>2. Точность</p>	<p>1. В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой.</p> <p>2. Точность размеров изделия</p>	<p>1. В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя; учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой.</p> <p>2. Точность</p>	<p>1. Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала.</p> <p>2. Точность изделия выходит за пределы поля допуска.</p> <p>3. Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не</p>

<p>размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска. 3.Норма времени меньше или равна установленной. 4.Абсолютная правильность выполнения трудовых операций. 5.Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места. 6.Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было.</p>	<p>лежит в пределах $\frac{1}{2}$ поля допуска. 3.Норма времени превышает установленного на 10-15 %. 4.Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются. 5.Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются.</p>	<p>размеров изделия лежит в пределах поля допуска. 3.Норма времени превышает установленную на 20% и более. 4.Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова. 5.Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова. 6.Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова</p>	<p>исправляются после замечания. 5.Наблюдались частые нарушения правил организации рабочего места. 6.Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины.</p>
--	--	--	---

Критерии оценки устного ответа

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
<p>Учащийся полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя</p>	<p>Учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p>	<p>Учащийся не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.</p>	<p>Учащийся почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных</p>

			ых вопросов учителя
--	--	--	------------------------

Оценка практических работ

Отметка «5»	Отметка «4»	Отметка «3»	Отметка «2»
Полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное	Работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технической дисциплины, правила техники безопасности	Самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места	Самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя

Приемы труда

Отметка «5»	Отметка «4»	Отметка «3»	Отметка «2»
выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ	выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ	отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ	неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования)

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»
Получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %	Если верные ответы составляют 80 % от общего количества	Соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов

Критерии оценки проекта

- 1.** Оригинальность темы и идеи проекта.
- 2.** Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- 3.** Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- 4.** Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- 5.** Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
- 6.** Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
- 7.** Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Пояснительная записка 5 класс

Место учебного предмета, курса в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов в год). Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования.

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

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Одной из важнейших задач является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей;
- мотивация учебной деятельности;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметными результатами являются:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью.

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия).

Предметными результатами освоения учащимися являются:

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного курса

Кулинария

Правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования на уроках кулинарии

Основные теоретические сведения

Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, горячими жидкостями, электрооборудованием.

Практические работы

Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Технология приготовления пищи

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы.

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы.

Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

Практические работы.

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

Варианты объектов труда: омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Варианты объектов труда: салаты из сырых овощей и вареных овощей.

Макаронные изделия

Основные теоретические сведения

Виды макаронных изделий. Хранение. Блюда из макаронных изделий.

Практические работы. Приготовление отварных макарон с сыром.

Художественные ремесла

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами декоративных швов, 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. Организация рабочего места для ручного шитья. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения

Натуральные волокна растительного происхождения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер кухни, столовой

Основные теоретические сведения

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Оборудование кухни. Цветовое решение. Декоративное оформление.

Практические работы

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Декоративное оформление кухни текстилем.

Проектная деятельность

Основные теоретические сведения. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы: Разработка тем проектов.

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

Требования к уровню подготовки

учащихся 5 класса

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

Предметные результаты освоения курса предполагают **сформированность следующих умений:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- выполнять влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия.

Пояснительная записка 6 класс

Место учебного предмета, курса в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов в год). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей;
- мотивация учебной деятельности; смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметными результатами являются:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью.

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия).

Предметными результатами освоения учащимися являются:

- умение осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного курса Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Определение качества молока. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из молока, кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, блины, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из круп

Основные теоретические сведения

Виды круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы.

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения

Пищевая ценность продуктов моря. Виды продуктов. Маркировка консервов. Блюда из рыбных консервов, нерыбных продуктов моря.

Практические работы

Салаты из нерыбных продуктов моря. Суп из рыбных консервов.

Заправочные супы

Основные теоретические сведения

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов. Технология приготовления, подача к столу.

Практические работы

Приготовление заправочного супа.

Технологии домашнего хозяйства

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения

Понятие о жилом помещении. Зонирование пространства жилого помещения. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Применение текстиля в интерьере.

Практические работы

Выполнение компьютерной презентации «Современные стили в интерьере», «Текстиль в интерьере».

Художественные ремесла

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление,

прибавление и закрывание петель. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда: Образцы вязания на спицах.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

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. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда. Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. 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.

Варианты объектов труда. Платье, халат, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класса

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- 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;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбных консервов;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, соотношение крупы, и жидкости при варке каш и гарниров;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения;
- саржевые и атласные переплетения;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении домашней одежды, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: двойного, запошивочного, основные технологические приёмы обработки ночной сорочки;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- основные требования по уходу за одеждой и обувью;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- определять качество рыбных консервов, приготовить блюда из консервированной рыбы;

- проводить первичную обработку круп; варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, биточки из круп;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- выполнять эскизы интерьера детской комнаты;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения;
- подбирать ткань и отделку для изготовления ночной сорочки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи, подготавливать выкройки к раскрою;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, определять качество готового изделия.

Пояснительная записка

7 класс

Место учебного предмета, курса в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 2 часа в неделю (68 часов в год). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 7 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- мотивация учебной деятельности; смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами являются:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия);
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметными результатами освоения учащимися являются:

- умение осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание учебного курса

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Варианты объектов труда.

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи

Выпечные изделия

Изделия из песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Праздничный пирог, торт, печенье, пирожные.

Технология приготовления песочного, бисквитного, слоёного теста

Сахар, его значение

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Приготовление десертов.

Варианты объектов труда

Варенье, компот из яблок, груш.

Художественные ремесла

Вязание на спицах, крючком

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах, крючком. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании.

Практические работы

Подбор спиц, крючка в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Выполнение образцов и изделий в технике .

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегаия. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль.

Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скальвание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома

Эстетика и экология жилища.

Основные теоретические сведения

Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

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

Электротехника

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

Варианты объектов труда

Каталоги бытовой техники, комнатные растения.

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов

Должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к поясным изделиям, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических прямых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, с закрытым срезом, основные технологические приёмы обработки юбки;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны юбки;
- выполнять машинные швы, применяемые при изготовлении юбки;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами;
- проводить примерку юбки, вносить изменения в детали кроя, подгонять изделие по фигуре;
- выполнять окончательную отделку и влажно-тепловую обработку юбки.

Пояснительная записка 8 класс

Место учебного предмета, курса в учебном плане

На изучение предмета «Технология» в 8 классе отводится 1 час в неделю (34 часа в год). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

В результате освоения курса технологии 8 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- мотивация учебной деятельности; смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами являются:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия);
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметными результатами освоения учащимися являются:

- умение осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда.
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Содержание курса

Кулинария

Технология приготовления пищи

Блюда из мяса

Основные теоретические сведения

Виды мяса, ценность. Определение доброкачественности мяса. Блюда из мяса. Виды тепловой обработки. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества мяса птицы. Первичная обработка мяса птицы. Приготовление первых, вторых блюд из мяса курицы.

Варианты объектов труда: блюдо из мяса курицы.

Блюда из рыбы

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Пищевые добавки

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевых добавках. Виды, классификация пищевых добавок, их влияние на здоровье человека.

Практические работы

Работа по поиску информации в сети Интернет, изучение состава готовых продуктов, определение вида ПД в данном продукте.

Варианты объектов труда. Упаковки с готовыми продуктами: чипсы, сладости, газированные напитки.

Технологии ведения дома

Домашняя экономика

Основные теоретические сведения

Семья как экономическая ячейка общества. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита. Виды предпринимательской деятельности.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Определение различных источников доходов в семье. Составление перечня товаров и услуг, которые могут служить источником доходов. Определение страны изготовителя и данные о товаре при помощи штрих кода.

Варианты объектов труда. Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Современное производство и профессиональное самоопределение

Сферы производства и разделение труда

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

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

Варианты объектов труда. Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Творческие, проектные работы

Выбор вида изделия на основе анализа потребностей. Составление чертежей деталей и технологических карт их изготовления. Изготовление изделия. Сборка изделия. Отделка изделия. Контроль качества работы. Определение себестоимости изделия, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Подготовка пояснительной записки. Презентация проекта. Защита проекта изделия.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

Должны знать:

- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- основные виды художественной обработки материалов;
- виды мяса, мясных изделий, способы определения доброкачественности продуктов, технологию приготовления мясных блюд;
- виды рыбы, рыбных изделий, способы определения доброкачественности продуктов, технологию приготовления рыбных блюд;
- виды, классификацию пищевых добавок, их влияние на здоровье человека.

Должны уметь:

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы творчества в создании новых объектов; проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- выполнять эскизные работы проекта;
- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении швейных работ;
- готовить мясной бульон, вторые мясные блюда;
- готовить блюда из рыбы;
- определять качественный состав продуктов;
- уметь работать с различными источниками информации, дискутировать и защищать свою точку зрения, презентовать результаты исследования, сотрудничать и работать в команде.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Литература

1. Примерная программа по учебным предметам. Технология 5-9 класс/ Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д., М.: Просвещение, 2012 г.
2. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 5 класс / Сост. О.Н. Логинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (рабочие программы).
3. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 6 класс / Сост. О.Н. Логинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (рабочие программы).
4. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 7 класс / Сост. О.Н. Логинова. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2016. – 48 с. – (рабочие программы).
5. Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. /Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2012.
6. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. /Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2012.
7. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. /Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2012.
8. Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. /Под ред. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2012.
9. Научно-методический журнал «Школа и производство», М.: Школьная пресса.
10. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Граф, 2003.-296с.
11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
12. Сасова, И. А. Технология. 5–8 классы: Программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. – М.: Вентана-Граф, 2011.
13. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Граф, 2002. – 224с.

14. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база кабинетов кулинарии и швейного дела:

1. Кабинет кулинарии: печь «Мечта» - 3 шт., вытяжки – 3 шт.; наборы бытовой техники (чайники, миксеры); кухонная посуда, столовая посуда, приборы.
2. Швейный кабинет: бытовые швейные электрические машины «Джаноме» - 16 шт., оверлог «Джаноме», утюг, гладильная доска, инструменты, приспособления (ножницы, линейки).
3. Компьютер.