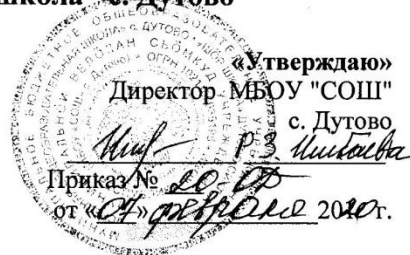


Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа" с. Дутово

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
МБОУ "СОШ" с. Дутово

Иванова Иванова И.И.
«27 февраля 2020 г.



Рабочая программа
предмета «ТЕХНОЛОГИЯ»
для 6 - 8 классов

Составили:

Шинкарук Г. Н. учитель технологии

с. Дутово

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12. 2012г. №273 - ФЗ: (статьи 7, 9, 32).
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2010г
3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.
5. Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010 . – (Стандарты второго поколения).

Основными целями изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи обучения:

1. приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
2. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
3. овладение способами деятельности:
4. умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

5. способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
6. умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
7. освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика курса «Технология»

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

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

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

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

В процессе обучения технологии учащиеся: В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 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;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного

образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
 - разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).
- **Выпускник получит возможность научиться:**
 - выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 - модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
 - технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
 - оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;

- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

- читает элементарные чертежи и эскизы;

- выполняет эскизы механизмов, интерьера;

- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;

- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);

- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;

- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;

- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;
- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;

- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;

- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;

- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;

- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;

- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

ознакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;

- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;

- с производительностью труда; реализацией продукции;

- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;

- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

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

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологии, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения МОУ «СОШ» с. Дугово на этапе основного общего образования включает 238 часов для обязательного изучения образовательной области «Технология».

В том числе

- в 6-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 7-м классе – 68 часов из расчета 2 часа в неделю
- в 8-м классе – 34 часа из расчета 1 час в неделю.

С учетом общих требований ФГОС ООО второго поколения, 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 способности придавать экологической направленности любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

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 показателями;

умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

с основными технологическими понятиями и характеристиками;

технологическими свойствами и назначением материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;

профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;

выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготовлению 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 в целях:

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Роль учебного курса «Технология» в достижении обучающимися планируемых результатов.

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени 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.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

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;

проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Содержание программы

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных

материалов». 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, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы (менее 25 учащихся в городе и 20 - в сельской местности). При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для сельской основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». 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, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

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

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Ведение (2 ч.)

Теоретические сведения. Место предмета технологии в учебном плане, содержание курса, цели и задачи предмета на учебный год. Знакомиться с правилами поведения в кабинете технологии. Знать правила техники безопасности.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(6 ч.)

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел « Кулинария»(14 ч.)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса

Блюда из птицы

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

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

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

Раздел «Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности»

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»(27 ч.)

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч.)

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу

Раздел «Технологии коллективной творческой деятельности» (9 ч.)

Теоретические сведения. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных или поделочных материалов. Алгоритм проектной деятельности. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, коллективные на выбор учащихся. Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

7 класс

Раздел 1 «Интерьер жилого дома» (6 ч.)

Освещение жилого помещения

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

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

. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Гигиена жилища

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

Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Раздел 2 «Кулинария» (12 ч.)

Культура питания

Теоретические сведения. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания. Значение режима питания в жизни каждого человека.

Практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного жидкого теста: блинчики. Оладьи.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мяса в питании человека. Домашние животные, мясо которых используется в питании человека. Виды мяса. Критерии определения качества мясных продуктов. Механическая (первичная) обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача блюд к столу.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовить блюда из мяса (как вариант отбивные)

Фрукты и ягоды

Теоретические сведения. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Приготовление сахарного сиропа. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Консервирование с сахаром. Сушка ягод, фруктов и овощей. Общие правила сушки и хранения сушеных фруктов и овощей.

Темы лабораторно-практических работ:

. Приготовление варенья, джема или цукатов.

Творческий проект «Праздничный стол»

Приготовление сладкого стола

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Расчет количества и состава продуктов. Приготовление сладкого стола. Особенности сервировки сладкого стола. Набор столовых приборов и посуды. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

Темы лабораторно-практических работ:

. Приготовление сладкого стола. Сервировка стола. Дегустация блюд. Оценка качества.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Материаловедение (4ч.)

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

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Бытовая швейная машина(2ч.)

Теоретические сведения. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов и выполнения аппликации. Применение приспособлений к швейной машине: обметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание потайным швом, штопка. Выкраивание и стачивание косых беек.

Темы лабораторно-практических работ:

- . Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов.

Конструирование и моделирование швейных изделий (10 ч.)

Теоретические сведения. Силуэт и стиль в одежде. Экономические требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для изготовления основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила снятия мерсЖ-Последовательность построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою. Способы контроля качества выкройки. Расчет количества ткани для пошива плечевого изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с помощью мультимедийных программ.

Темы лабораторно-практических работ:

- . Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология швейных работ (18 ч.)

Теоретические сведения. Технология выполнения ручных операций: выметывание деталей швейного изделия; высекание среза детали швейного изделия.

Технология выполнения машинных операций: расстрачивание шва; настрачивание шва; обтачивание деталей; окантовывание детали.

Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: дублирование деталей швейного изделия, оттягивание деталей

Технология обработки вытачек, плечевых и боковых швов, срезов подкройной обтачкой, косой бейкой; соединение лифа с юбкой.

Типовая последовательность изготовления плечевого изделия (без рукавов и воротника) с проведением примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Практические работы. Изготовление образцов машинных швов. Выполнение влажно-тепловых работ. Изготовление образцов узлов и деталей швейного изделия.

Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Придание окончательной формы изделию. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

Декоративно-прикладное творчество(12ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Схемы для вязания. Применение ПЭВМ для получения схем.

Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель: под обе стенки петли; под переднюю стенку; под заднюю стенку. Плотность вязания. Закрепление вязания. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Искусство ручного ткачества. Материалы, применяемые для изготовления ковров и гобеленов. Правила безопасной работы. Оборудование для ручного ткачества. Основные приемы ручного ткачества, цвет, орнамент в ковровой композиции.

Технология создания декоративного вязаного или тканого изделия. Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия.

Практические работы. Освоение приемов вязания крючком. Изготовление схем и рисунков для вязания крючком и ткачества вручную и/или с помощью ПЭВМ. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия вручную и/или с помощью ПЭВМ либо выбор модели из банка идей. Изготовление декоративного изделия. Окончательная обработка изделия.

Варианты объектов труда. Образцы вязок. Образцы ткачества. Вязанные крючком изделия: подкладка под горячее, прихватка, салфетка, топик. Тканые

8 класс

Раздел 1. Введение (2 ч.)

Теоретические сведения. Место предмета, в учебном плане. Цели и задачи курса технологии 8 класса. Введение в предмет. Техника безопасности на уроке технологии. Последовательность изучения предмета. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 2. «Семейная экономика» (8 ч.)

Семья как экономическая ячейка общества. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи. Расчет затрат.

Информация о товарах. Правила покупки товаров.

Теоретические сведения. Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Сбережения. Личный бюджет

Теоретические сведения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Экономика приусадебного участка

Теоретические сведения. Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет площади приусадебного участка.

Предпринимательство в семье Технологии ведения бизнеса.

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

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Раздел 3 «Технологии домашнего хозяйства»(5 ч.)

Экология жилища

Теоретические сведения Интерьер жилого дома. Современные направления в оформлении жилых помещений. Функциональное назначение различных комнат в жилом помещении. Цветовые решения в оформлении жилища. Как сделать жилище удобным, функциональным, помогающим сохранить здоровье. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Практическая работа . «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».

Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Темы лабораторно-практических работ: Диагностика и ремонт водопроводного крана.

Ремонт и утепление оконных и дверных блоков

Теоретические сведения. Способы ремонта оконных блоков. Элементы оконного блока. Инструменты, необходимые для ремонта. Состав дверного блока. Дверная коробка. Способы ремонта дверных блоков. Утепление дверей: поролоном, дерматином, штапиком.

Темы лабораторно-практических работ: Ремонт старого оконного блока. Утепление двери.

Современный ручной электроинструмент

Теоретические сведения. Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера. Современные тенденции в развитии бытовой техники.

Темы лабораторно-практических работ: Изучение ручного электроинструмента.

Раздел 4 «Электротехника»(13 ч.)

Электротехнические работы

Теоретические сведения. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Общее понятие об электрическом токе, силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приемников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и ее принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Устройства защиты электрических цепей. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.

Культура потребления: выбор продукта / услуги.

Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение.

Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор. Современные ручные электроинструменты. Правила безопасности при электротехнических работах. Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Электроосветительные приборы. Регулировка освещенности. Электроэнергетика будущего

Исследовательская и созидательная деятельность

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

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Разработка технологической документации. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего»,

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование»(5ч.)

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Профессиональное образование, внутренний мир человека и самоопределение, психические процессы важные для профессионального самоопределения. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.

Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

Технологический этап выполнения проекта. Изготовление объекта

планирования Изготовление объекта планирования Декорирование и окончательная отделка проекта. Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся. Производство продуктов питания на предприятиях региона

Варианты творческих проектов «Мой профессиональный выбор».

6 класс (70 часов в год)

№	Наименование раздела, темы	Количество часов	Количество практических	Планируемый результат на тему
Введение 2ч.				
1-2	Введение в предмет. Техника безопасности на уроке технологии.	2		<i>Знакомиться</i> с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. <i>Иметь представление</i> о содержании курса.
Технология домашнего хозяйства 6 ч.				
3-4	Интерьер жилого дома	2	1	<i>Находить</i> и <i>предъявлять</i> информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. <i>Планировать</i> комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. <i>Выполнять</i> эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. <i>Практическая работа</i> «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».
5-6	Комнатные растения в интерьере жилого дома. Многообразие комнатных растений в интерьере дома. Пересадка комнатных растений	2	1	<i>Находить</i> и <i>предъявлять</i> информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. <i>Практическая работа</i> «Размещение растений в интерьере своей комнаты».
7-8	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта.	2		<i>Практическая работа</i> Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома». <i>Иметь представление</i> о

				профессии «садовник»; <i>Знать</i> технологию выращивания комнатных растений; <i>Уметь</i> работать с программой для составления презентаций Power Point
Кулинария 14 ч.				
9-12	Блюда и рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	1	<i>Уметь</i> определять свежесть рыбы органолептическими методами. <i>Подбирать инструменты</i> и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. <i>Планировать последовательность</i> технологических операций по приготовлению рыбных блюд. <i>Выполнять</i> механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. <i>Осваивать безопасные приёмы труда.</i> <i>Выбирать и готовить</i> блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. <i>Сервировать стол</i> и дегустировать готовые блюда. <i>Находить и предъявлять</i> информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов <i>Лабораторно-практическая работа № 23.</i> «Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов».
13-16	Блюда из мяса. Блюда из мяса птицы.	4	2	<i>Уметь</i> определять качество мяса и птицы органолептическими методами. <i>Подбирать инструменты</i> и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. <i>Планировать последовательность технологических операций</i> по приготовлению мясных блюд. <i>Выполнять</i> механическую кулинарную обработку мяса и птицы. <i>Осваивать безопасные</i>

				<p><i>приёмы</i> труда. <i>Выбирать и готовить</i> блюда из мяса и птицы. <i>Проводить оценку</i> качества термической обработки мясных блюд. <i>Сервировать стол</i> и дегустировать готовые блюда. <i>Находить и предъявлять</i> информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам <i>Лабораторно-практическая работа</i> . «Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы».</p>
17-18	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Тест »Зерновые культуры и крупы«</p>	2	1	<p><i>Изучать</i> способы механической обработки круп; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению выпечки из жидкого теста. <i>Соблюдать безопасные приёмы</i> труда при работе с горячими жидкостями. <i>Лабораторно-практическая работа</i> . Приготовление макаронных изделий</p>
19-20	Заправочные супы.	2	1	<p><i>Уметь</i> определять качество продуктов для приготовления супа. <i>Готовить бульон</i>. Готовить и оформлять заправочный суп. <i>Выбирать</i> оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. <i>Соблюдать безопасные приёмы</i> труда при работе с горячей жидкостью. <i>Осваивать приёмы</i> мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. <i>Осуществлять</i> органолептическую</p>

				<p>ю оценку готовых блюд. <i>Овладеть</i> навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. <i>Находить и предъявлять</i> информацию о различных видах супа <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Приготовление супа лапши».</p>
21-22	Творческий проект «Приготовление обеда». Сервировка стола к обеду	2	1	<p><i>Подбирать</i> столовое бельё для сервировки стола к обеду. <i>Подбирать</i> столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. <i>Рассчитывать количество</i> и стоимость продуктов для стола. <i>Выполнять</i> сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола <i>Участвовать</i> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Исследование состава обеда»</p>
23-24	Защита проекта	2		<p><i>Уметь определять качество</i> готового изделия. <i>Оформлять</i> портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. <i>Подготавливать</i> электронную презентацию проекта. <i>Составлять</i> доклад к защите творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект</p>
Создание изделий из текстильных материалов 27 ч.				
25-26	Свойства текстильных материалов	2	1	<p><i>Уметь</i> составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. <i>Исследовать</i> свойства текстильных материалов из химических волокон. <i>Подбирать</i> ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. <i>Находить и предъявлять</i> информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле.</p>

				Оформлять результаты исследований. <i>Знакомиться с профессией</i> оператор на производстве химических волокон <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».
27-30	Конструирование швейных изделий.	4	1	<i>Лабораторно-практическая работа</i> . «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия». <i>Знать</i> понятия: мерки, чертеж; <i>Уметь</i> снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия
31-32	Моделирование швейных изделий.	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа</i> Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
33-34	Швейная машина.	2	1	<i>Учиться</i> чистить и смазывать швейную машину . <i>Изучать</i> устройство машинной иглы. <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Уход за швейной машиной».
35-38	Технология изготовления швейных изделий.	4	1	<i>Лабораторно-практическая работа</i> «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя». <i>Знать</i> основные операции при машинной обработке изделия; <i>Уметь</i> выполнять изученные швы
39-40	Технология изготовления швейных изделий. Машинные операции.	2	1	<i>Уметь</i> изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. <i>Проводить</i> влажно-тепловую обработку на образцах. <i>Обрабатывать</i> мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.) <i>Лабораторно-практическая работа</i>

				. «Изготовление образцов машинных швов».
41-45	Технология изготовления швейных изделий. Плечевая одежда. Обработка застежек Обработка мелких деталей.	2	1	<i>Уметь</i> обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. <i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. <i>Находить и предъявлять</i> информацию об истории швейных изделий, одежды. <i>Овладевать</i> безопасными приёмами труда. <i>Знакомиться с профессиями</i> технолог-конструктор швейного производства, портной <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Конструирование и раскрой плечевого изделия». <i>Лабораторно-практическая работа</i> «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия». <i>Знать</i> правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание; <i>Уметь</i> выполнять ВТО
46-51	Творческий проект «Швейное изделие»			<i>Уметь</i> защищать свой проект
Художественные ремесла» 12ч.				
52-59	Вязание крючком и спицами.	8	4	<i>Изучать</i> материалы и инструменты для вязания. <i>Подбирать</i> крючок и нитки для вязания. <i>Вязать</i> образцы крючком. <i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные вязаные изделия. <i>Практическая работа</i> «Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами». <i>Определение качества</i> готового

				изделия.
58-59	Технологический проект «Вяжем аксессуар спицами и крючком»	2	1	<i>Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект</i>
Технологии коллективной творческой деятельности 9ч.				
60-61	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе.	2		<i>Знать основы проектной деятельности, индивидуальной и коллективной</i>
62-63	Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный	2		<i>Уметь Грамотно составлять проект соблюдая последовательно все этапы проектной деятельности</i>
64-65	Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.			<i>Уметь определять стоимость материалов из которых изготовлен проект, Выбирать экономически более выгодные варианты</i>
67-68	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	2		<i>Уметь самостоятельно готовить презентацию для защиты творческого проекта</i>
69	Защита проекта	1	1	<i>Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Защищать творческий проект</i>
70	Повторение	1		

Раздел 6 Повторение (3 ч.)

7 класс (70 часов в год)

№	Наименование раздела, темы	Количество часов	Количество практических	Планируемый результат на тему
Интерьер жилого дома (6 ч.)				
1	Освещение жилого помещения.	1		<i>Знать</i> типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное; виды освещения: естественное, искусственное, дневное; лампы: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная; светильники: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые; выключатель; диммеры. <i>Уметь</i> выполнять электронные презентации; различать типы и виды освещения
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	1		<i>Знать</i> сущность понятий «предметы искусства», «коллекция», «багет», «паспарту», «коллекционирование»; профессию «дизайнер»; <i>Уметь</i> правильно размещать предметы искусства в интерьере
3	Гигиена жилища.	1		<i>Знать</i> виды уборки; последовательность уборки; средства для уборки; <i>Уметь</i> производить уборку помещений
4	Бытовые приборы для уборки дома и создания микроклимата.	1		<i>Знать</i> понятия «многофункциональный пылесос», «робот-пылесос», «микроклимат»; климатические приборы: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы; <i>Уметь</i> поддерживать чистоту в доме при помощи современных бытовых приборов.
5-6	Творческий проект.	2	1	
Кулинария (12 ч.)				
7	Понятие о	1		<i>Находить и</i>

	микроэлементах.			<i>предъявлять</i> информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <i>Осваивать исследовательские навыки</i> при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.
8	Физиология питания	1		<i>Находить и предъявлять</i> информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. <i>Составлять</i> индивидуальный режим питания и дневного рациона. <i>Осваивать исследовательские навыки</i> при проведении лабораторно-практических работ
9-10	Блюда из молока	2	1	<i>Знать:</i> пищевая ценность молока; кисломолочные продукты; условия хранения молока и кисломолочных продуктов; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; требования к качеству готовых блюд; <i>Уметь</i> определять качество молока и молочных продуктов ; <i>применять</i> знания на практике
11-12	Изделия из жидкого теста	2	1	<i>Иметь представление:</i> – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него; – видах начинок и украшений для изделий из теста
13-14	Блюда из мяса. Тепловая обработка мяса	2	1	<i>Уметь</i> определять качество мяса органолептическими методами. <i>Подбирать</i> инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса <i>Планировать</i> последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. <i>Выполнять</i> механическую кулинарную обработку мяса и птицы. <i>Осваивать безопасные приёмы</i> труда. <i>Выбирать и готовить</i> блюда из

				<p>мяса .</p> <p><i>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</i></p> <p><i>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</i></p> <p><i>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</i></p> <p><i>Лабораторно-практическая работа доброкачественности мяса.</i></p> <p><i>Приготовление блюда из мяса</i></p>
15-16	Фрукты и ягоды. Хранение фруктов и ягод.	2	1	<p><i>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</i></p> <p><i>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</i></p> <p><i>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.</i></p> <p><i>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</i></p> <p><i>Осваивать безопасные приёмы хранения фруктов и овощей.</i></p>
17-18	Домашнее консервирование. Общие правила заготовки и сушки плодов.	2	1	<p><i>Знать теорию консервирования фруктов и овощей. Общие правила заготовки фруктов и овощей.</i></p>
19-20	Творческий проект «Праздничный стол»	2	1	<p><i>Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом</i></p> <p><i>Уметь представлять и защищать свой проект</i></p>
Материаловедение (4ч.)				
21-22	Натуральные и химические волокна	2		<p><i>Знать: отличительные особенности различных видов тканей</i></p> <p><i>Уметь определять сырьевое происхождение тканей и изучение их свойств</i></p>
23-	Натуральные ткани	2		<p><i>Знать сущность понятий «шерсть», «руно», «поясная</i></p>

24	растительного и животного происхождения			одежда», «шелк», «шелк-сырец»; <i>Уметь</i> по внешним признакам определять шерстяные ткани и ткани из натурального шелка
Швейная машина (2 ч.)				
25-26	Швейная машина. Швейные работы Приспособления к швейной машине. Машинные швы.	2	1	<i>Знать</i> термины: кант, окантовочный шов, окантовывание; <i>Иметь представление</i> о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц; <i>Уметь</i> использовать на практике приспособления к швейной машине
Конструирование и моделирование швейных изделий (10 ч.)				
27-28	Силуэт и стиль в одежде. Работа с журналом мод. Требования предъявляемые к одежде	2		<i>Знать:</i> требования предъявляемые к одежде <i>Уметь</i> работать с журналами мод, извлекать необходимую информацию.
29-30	Снятие мерок для плечевого изделия.	2	1	<i>Знать:</i> необходимые обозначения при снятии мерок, <i>Уметь</i> снимать мерки, заносить их на бумажный носитель
31-32	Построение основы чертежа плечевого изделия.	2	1	<i>Знать:</i> <i>Уметь</i> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
33-34	Моделирование плечевого изделия	2	1	<i>Знать:</i> <i>Уметь</i> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
35-36	Получение выкройки швейного изделия.	2	1	<i>Уметь</i> оценивать выполненную работу, подсчитывать затраты на ее изготовление, контролировать качество своего изделия и других работ
Технология изготовления плечевого изделия (18 ч.)				
37-38	Раскрой изделия	2	1	<i>Знать</i> как конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы

				<i>Уметь</i> выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом <i>Овладевать</i> безопасными приёмами труда.
39-40	Дублирование деталей	2	1	<i>Знать и уметь</i> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
41-42	Подготовка изделия к примерке.	2	1	<i>Знать и уметь</i> конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы
43-44	Обработка швов	2	1	<i>Знать</i> виды швов <i>Уметь</i> обрабатывать швы
45-46	Обработка складок и вытачек.	2	1	<i>Знать:</i> «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».
47-48	Обработка срезов подкройной обтачкой.	2	1	<i>Знать:</i> как происходит подготовка обтачки к обработке срезов, обметка срезов обтачки. <i>Уметь</i> обработать горловину обтачкой.
49-50	Обработка боковых срезов	2	1	<i>Знать:</i> последовательность обработки срезов косой бейкой
51-52	Обработка горловины и борта	2	1	<i>Уметь</i> выполнять обработку боковых срезов
53-54	Окончательная отделка изделия	2	1	<i>Уметь</i> производить стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия <i>Знать</i> правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
<i>Декоративно-прикладное творчество (16 ч.)</i>				
55-56	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель.	2	1	<i>Знать:</i> инструменты используемые при вязании, основные виды петель <i>Уметь</i> : вывязывать основные виды петель крючком <i>Подбирать</i> крючок и нитки для вязания.
57-58	Основные виды петель	2	1	<i>Знать:</i> основные виды петель , их условные обозначения <i>Уметь</i> : вывязывать основные виды петель крючком, читать схемы узоров.
59-	Вязание полотна	2	1	<i>Знать:</i> основные виды петель

60				<i>Уметь</i> : вязать полотно разными видами петель.
61-62	Вязание по кругу	2	1	<i>Знать</i> : основные виды петель <i>Уметь</i> : вязать по кругу. <i>Знакомиться с профессией</i> вязальщица текстильно-галантерейных изделий. <i>Находить и предъявлять</i> информацию об истории вязания
63-64	Вязание спицами. Основные виды петель.	2	1	<i>Знать</i> : инструменты используемые при вязании, основные виды петель, их условные обозначения на схемах <i>Уметь</i> : вязать полотно разными видами петель, читать схемы узоров.
65-66	Основные виды петель. Вязание полотна спицами.	2	1	<i>Уметь</i> : вязать полотно разными видами петель.
67-68	Творческий проект «Сувенир своими руками»	2	1	<i>Уметь</i> используя полученные знания создавать своими руками сувениры.
70	Защита проекта.	2		<i>Уметь</i> подготавливать электронную презентацию проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту <i>Составлять</i> доклад к защите творческого проекта. <i>Защищать</i> творческий проект

8 класс (34 часа в год)

№	Наименование раздела, темы	Количество часов	Количество практических	Деятельность ученика
Введение 2ч.				
1-	Введение в предмет. Техника безопасности на уроке технологии.	1		<i>Иметь представление</i> о содержании курса.
2	Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете технологии			<i>Знакомиться</i> с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте.
Семейная экономика (8 ч.)				

3	Бюджет семьи	1		<i>Знать</i> сущность понятий « бюджет семьи»
4	Доходы и расходы	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий « бюджет семьи», «доход», «расход», «кредит», «баланс»; <i>Иметь</i> представление об обязательных платежах; <i>Уметь</i> составлять список расходов своей семьи
5	Планирование расходов семьи	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий « бюджет семьи», «доход», «расход», «кредит», «баланс»; <i>Иметь</i> представление об обязательных платежах; <i>Уметь</i> составлять список расходов своей семьи
6	Потребности. Технология совершения покупок.Этикетки.	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «сертификат», «маркировка», «этикетка», «вкладыш», «штрихкод»; <i>Уметь</i> распознавать торговые знаки; определять на практике соответствие сертификата представленному товару
7	Правила покупки товара.Учет потребления продукции.	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «рациональное питание», «режим питания», «культура питания», «калорийность пищи», «питательная ценность продуктов»; <i>Уметь</i> оценивать затраты на питание; определять пути снижения затрат на питание
8	Сбережения. Личный бюджет.	1	1	<i>Знать</i> расходы: постоянные, переменные, непредвиденные; сущность понятий «бухгалтерия», «сбережения», «недвижимость», «ценные бумаги»; <i>Уметь</i> грамотно тратить деньги
9	Экономика приусадебного хозяйства.	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «приусадебный участок», «себестоимость продукции», «оптовые и розничные цены»; <i>Уметь</i> рассчитывать стоимость продукции огородного и садового участка
10	Технология ведения бизнеса.			<i>Знать</i> сущность понятий «предпринимательская деятельность», «прибыль», «конкуренция», «маркетинг», «бизнес-план», «частное семейное предприятие», «себестоимость»;

				Иметь представление о формах предпринимательской деятельности; <i>Уметь</i> составлять бизнес-план
Технология домашнего хозяйства (5 ч.)				
11	Экология жилища.	1		<i>Знать</i> каким должно быть жилище. Понимать сущность понятия «экология жилища»
12	Водоснабжение и канализация в доме.	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «водопровод», «канализация», «водомер», «вентиль», «фильтр», «разветвитель», «смесители однорычажный и двухвинтовый», «очистные сооружения», «сифон»; <i>Уметь</i> объяснить устройство сифона, отремонтировать водопроводный кран
13	Утепление окон и дверей	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «оконный блок», «коробка окна», «створка», «импост», «фальц», «фальцгебель», «зензубель», «калевка», «отлив»; <i>Иметь представление</i> из каких элементов состоит оконный блок; <i>Уметь</i> отремонтировать оконный блок <i>Знать</i> сущность понятий «дверной блок», «шлямбур», «брусок обвязки двери», «врезка петель», «заподлицо»; <i>Уметь</i> осуществлять ремонт дверей
14	Ручные инструменты. Безопасность ручных работ	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «электродрель», «электрорубанок», «электроробзик», «электропила», «шлифовальная машина», «перфоратор», «скобозабиватель», «пистолет горячего воздуха», «фрезер»; <i>Иметь представление</i> о каждом ручном электроинструменте
15	Современные тенденции в развитии бытовой техники	1		<i>Знать</i> современные тенденции в развитии бытовой техники.
Электротехника (13 ч.)				
16	«Электротехника» Электротехника. Бытовые электроприборы Изучение домашнего	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «электрическая энергия», «электротехника», «источник питания», «электрические

	электросчетчика в работе».			провода», «потребитель», «нагрузка», «электрическая цепь»
17	Современные ручные электроинструменты	1	1	Знать сущность понятий «порогово-ощутимый ток», «электрический пробник»;
18	Электромонтажные и сборочные технологии	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «принципиальная и монтажная схемы», «установочная арматура»; <i>Иметь представление</i> об элементах электрической цепи
19	Правила безопасности при электротехнических работах.	1		<i>Иметь представление</i> о правилах электробезопасности, электро-монтажных инструментах, организации рабочего места для электромонтажных работ
20	Электротехнические устройства с элементами автоматики.	1		<i>Знать</i> приборы с автоматическими элементами. <i>Иметь представление</i> как работать с такими приборами
21	Электроосветительные приборы	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «лампа накаливания», «ксенон», «лампы дуговые»; <i>Иметь представление</i> о галогенных, газоразрядных, люминесцентных и неоновых лампах
22	Регулировка освещенности	1		<i>Знать</i> влияние различной интенсивности освещенности на органы зрения. <i>Уметь</i> подбирать и регулировать освещенность в различное время суток.
23	Электроэнергетика будущего	1		<i>Знать</i> способы получения энергии в недалеком будущем. <i>Иметь</i> представление об альтернативных источниках получения энергии
24	Исследовательская и созидательная деятельность	1		<i>Иметь представление</i> об исследовательской и созидательной деятельности. Как она может повлиять на выбор будущей профессии
25	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1		<i>Знать</i> сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»; <i>Иметь представление</i> о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта
26	Экономическая и	1	1	<i>Знать</i> современные требования предъявляемые к изготавливаемой

	экологическая оценка будущего изделия			продукции. Что включает в себя понятие «экологическая оценка» будущего изделия <i>Уметь</i> применять на практике знания и давать экономическое обоснование выполненного изделия.
27	Подготовка к работе. Конструирование	1	1	<i>Знать</i> последовательность этапов изготовления изделия. <i>Уметь</i> применять на практике полученные знания.
28	Разработка технологической документации	1	1	<i>Знать</i> сущность понятия «технологическая документация» ее назначение <i>Иметь представление</i> о ее назначении
Современное производство и профессиональное образование»				
29	Проектирование как сфера профессиональной деятельности Технологический этап выполнения проекта	1	1	<i>Знать</i> сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»; <i>Иметь представление</i> о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта
30-31	Изготовление объекта планирования	2	1	<i>Уметь</i> обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных . <i>Разрабатывать</i> несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера
32	Декорирование и окончательная отделка проекта	1	1	<i>Уметь</i> выполнять проект и анализировать результаты работы
33	Защита творческого проекта	1	1	<i>Уметь</i> представлять и защищать проект
34-	Повторение	1		

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух

учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты,

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

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

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

При выполнении тестов, контрольных работ

-
- Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы
- Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы
- Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы
- Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы
- Оценка «1» ставится, если учащийся: не выполнил тестовые задания

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
Защита проекта	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

	положения конкретными примерами.	конкретными примерами	примерами.	
Оформление проекта	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, полное изложение всех разделов.</p> <p>Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.).</p> <p>Соответствие технологическим разработкам современным требованиям.</p> <p>Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов.</p> <p>Качественное, неполное количество наглядных материалов.</p> <p>Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант.</p> <p>Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов.</p> <p>Некачественные наглядные материалы.</p> <p>Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант.</p> <p>Не соответствие требованиям выполнения проекта.</p> <p>Неграмотное изложение всех разделов.</p> <p>Отсутствие наглядных материалов.</p> <p>Устаревшие технологии обработки.</p>
Практическая направленность	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
Соответствие технологии выполнения	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией.</p> <p>Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>

	и			
Качество проектного изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Список литературы

Для учителя

1. Программа общеобразовательных учреждений «Технология» под ред. А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко (изд. «Вентана-Граф», 2014);
2. Технология. 5-8 классы: рабочие программы по учебникам под ред. В. Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов (изд. Учитель, 2014 г)
3. Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Н. В. Синеца, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана – Граф, 2013. – 208 с.: ил.
4. ЭОР «Технология 5-7 класс»
5. Технология 5-8 классы. Оценка предметных умений учащихся (компакт-диск) – издательство «Учитель», 2014
6. Александрова М. Комнатное цветоводство – М.: Лабиринт-Пресс, 2004. – 416 с.
7. 1000 восхитительных рецептов. Готовим по-домашнему. Тонкости сервировки. Украшение блюд. / сост.Е. В. Кара. – Харьков : Книжный клуб «Клуб семейного досуга», 2013 – 384 с.
8. Журавлева Г. Классика кулинарного жанра. – М: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 319 с.
9. Технологии развития универсальных учебных действий учащихся в урочной и внеурочной деятельности: Учебно-методическое пособие / Под общ. ред. С. С. Татарченковой - .: КАРО, 2014. – 112 с.
10. Методика проектирования уроков в современной информационной образовательной среде. Опыт работы по ФГОС ООО / М. Н. Капранова. – Волгоград : Учитель, 2015. – 98 с.

Список учебников для учащихся

1. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синеца, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

2. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синеца, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. :Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

3. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. :Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

Материально-техническое обеспечение.

Кабинет трудов

Холодильник 1 шт.,

- Электрическая плита 3 шт.,
- Микроволновая печь 1 шт.,
- Мойка 1 шт.,
- Стол для разделки продуктов 1шт.,

а, так же – разделочные доски, ножи, набор кастрюль, набор сковородок, набор посуды, столовые приборы и многое другое.

- Швейные машинки 6 шт.,
- Гладильные доски 1 шт.,
- Ножницы, метры, наборы ниток, наборы игольниц, выкройки и многое другое, что поможет ученицам нашей школы стать хорошими хозяйками.

Приложение

Аттестационный материал для проведения промежуточной аттестации по технологии для обучающихся 6 класса.

Материалы промежуточной аттестации по технологии представляют собой защиту творческих проектов по разделам: "Технология домашнего хозяйства", "Кулинария", "Создание изделий из текстильных материалов", "Художественные ремесла".

Выбор темы исследовательской работы производится самими учащимися с учётом их склонностей и интересов, рекомендаций учителя-предметника.

Варианты творческих проектов:

1. Планирование кухни-столовой
2. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи
3. Столовое бельё
4. Наряд для завтрака
5. Фартуки в национальном костюме народов Урала
6. Лоскутное изделие для кухни-столовой
7. Изделия из лоскутков.
8. Лоскутная мозаика
9. Я жду гостей (этикет)
10. Подарок своими руками
11. Русские узоры.
12. Блюда вегетарианской кухни
13. Русские обычаи и традиции
14. Празднование пасхи на Урале.

Время для защиты работы не должно превышать 10 минут. Проектная работа оформляется в соответствии со стандартными требованиями.

При выставлении оценки учитывается:

- аргументированность выбора темы, обоснование потребности, практическая направленность проекта и значимость выполнения работы;
- степень самостоятельности в ходе выполнения работы над проектом; необходимый объем и полнота разработки; четкость представления своей работы, обоснованность предлагаемых решений;
- культура речи, аргументированность ответов на вопросы;
- творческая оригинальная разработка темы, найденных решений;
- соответствие оформления документации стандартным требованиям;
- высокое качество изделия.

Структура. Проектная работа включает в себя следующие основные элементы:

- Титульный лист
- Введение
- Основное содержание
- Выводы, рекомендации
- Список использованной литературы
- Приложения

Дизайн-папка (проект) включает:

- краткое описание проблемы,
- формулировку задач проекта и обоснование выбора темы;
- план выполнения проекта;
- краткий перечень требований (дизайн - спецификаций) к проектируемому изделию;
- графические, эскизные разработки вариантов идей по решению проблемы с краткими поясняющими и оценивающими комментариями;
- выводы сравнительного анализа вариантов идеи и обоснование выбора одной идеи (оценка лучшей, с позиции дизайна, технологии, экономики, экологии);
- эскизы (чертежи) общего вида проектируемого изделия и отдельных его деталей для практической реализации изделия;
- материалы, инструменты, оборудование;
- процесса изготовления проектируемого изделия (использовать стандартные формы технологических карт);
- техника безопасности, охрана труда, организация рабочего места;
- экономические расчеты на изготавливаемое изделие (начальные, конечные);
- самоанализ процесса и результатов проектирования;
- варианты использования выполненного изделия;
- материалы под рубрикой «Полезная информация» по итогам исследований, поисков;
- список используемой литературы.
- Объем содержания составляет не менее 15 — 20 печатных (рукописных) страниц, включая приложения.

Аттестационный материал для проведения промежуточной аттестации по технологии для обучающихся 7 класса.

Материалы промежуточной аттестации по технологии представляют собой защиту творческих проектов по разделам: "Технология домашнего хозяйства", "Кулинария", "Создание изделий из текстильных материалов", "Художественные ремесла".

Выбор темы исследовательской работы производится самими учащимися с учётом их склонностей и интересов, рекомендаций учителя-предметника.

Варианты творческих проектов:

1. Умный дом
 2. Комплект светильников для моей комнаты
 3. Праздничный сладкий стол
 4. Как накрыть праздничный стол
 5. Сладкоежки
 6. Праздничный наряд
 7. Юбка-килт
 8. Подарок своими руками
 9. Атласные ленточки. Вышивание лентами
 10. Изделия из жидкого теста
 11. Русская роспись тканей
 12. Масленица в Республике Коми.
 13. Национальные орнаменты в декоративно – прикладном творчестве народов Республики Коми .
 14. Национальные орнаменты в декоративно – прикладном творчестве народов Урала с бисера
- Время для защиты работы не должно превышать 10 минут.

Проектная работа оформляется в соответствии со стандартными требованиями.

При выставлении оценки учитывается:

- аргументированность выбора темы, обоснование потребности, практическая направленность проекта и значимость выполнения работы;
- степень самостоятельности в ходе выполнения работы над проектом; необходимый объем и полнота разработки; четкость представления своей работы, обоснованность предлагаемых решений;
- культура речи, аргументированность ответов на вопросы; □ творческая оригинальная разработка темы, найденных решений;
- соответствие оформления документации стандартным требованиям;
- высокое качество изделия. Структура. Проектная работа включает в себя следующие основные элементы:
- Титульный лист
- Введение
- Основное содержание
- Выводы, рекомендации
- Список использованной литературы
- Приложения

Дизайн-папка (проект) включает:

- краткое описание проблемы,
- формулировку задач проекта и обоснование выбора темы;
- план выполнения проекта;
- краткий перечень требований (дизайн - спецификаций) к проектируемому изделию;
- графические, эскизные разработки вариантов идей по решению проблемы с краткими поясняющими и оценивающими комментариями;
- выводы сравнительного анализа вариантов идеи и обоснование выбора одной идеи (оценка лучшей, с позиции дизайна, технологии, экономики, экологии);
- эскизы (чертежи) общего вида проектируемого изделия и отдельных его деталей для практической реализации изделия;
- материалы, инструменты, оборудование;
- процесса изготовления проектируемого изделия (использовать стандартные формы технологических карт);

- техника безопасности, охрана труда, организация рабочего места;
- экономические расчеты на изготавливаемое изделие (начальные, конечные);
- самоанализ процесса и результатов проектирования;
- варианты использования выполненного изделия;
- материалы под рубрикой «Полезная информация» по итогам исследований, поисков;
- список используемой литературы.
- Объем содержания составляет не менее 15 — 20 печатных (рукописных) страниц, включая приложения.

Аттестационный материал для проведения промежуточной аттестации по технологии для обучающихся 8 класса.

Материалы промежуточной аттестации по технологии представляют собой защиту творческих проектов по следующим разделам: "Технология домашнего хозяйства", "Кулинария", "Создание изделий из текстильных материалов", "Художественные ремесла".

Выбор темы исследовательской работы производится самими учащимися с учётом их склонностей и интересов, рекомендаций учителя-предметника.

Варианты творческих проектов:

1. Пути экономии электрической энергии.
2. Изделие с использованием электрических элементов и устройств.
3. Оформление интерьера жилого помещения.
4. Использование декоративных растений для оформления интерьера.
5. Подарок для друга.
6. Отделка готового изделия.
7. Из истории костюма.
8. Изделия декоративно-прикладного творчества.
9. Изделия с использованием технологий промыслов, распространенных в районе проживания учащегося.
10. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.
11. Анализ рекламы современной бытовой техники.
12. Применение компьютерных технологий для выполнения графических работ.
13. Технология сбора информации о путях получения профессионального образования.
14. Технология сбора информации о путях трудоустройства.
15. Малое предприятие.
16. Торт ко дню рождения.
17. Блюда из птицы.
18. Заготовка продуктов
19. Обрядовые блюда православной кухни. Празднование пасхи в Республике Коми.

Время для защиты работы не должно превышать 10 минут.

Проектная работа оформляется в соответствии со стандартными требованиями.

При выставлении оценки учитывается:

- аргументированность выбора темы, обоснование потребности, практическая направленность проекта и значимость выполнения работы;
- степень самостоятельности в ходе выполнения работы над проектом; необходимый объем и полнота разработки; четкость представления своей работы, обоснованность предлагаемых решений;
- культура речи, аргументированность ответов на вопросы;
- творческая оригинальная разработка темы, найденных решений;
- соответствие оформления документации стандартным требованиям;
- высокое качество изделия.

Структура. Проектная работа включает в себя следующие основные элементы:

- Титульный лист
- Введение
- Основное содержание
- Выводы, рекомендации
- Список использованной литературы
- Приложения

Дизайн-папка (проект) включает:

- краткое описание проблемы,
- формулировку задач проекта и обоснование выбора темы;
- план выполнения проекта; краткий перечень требований (дизайн - спецификаций) к проектируемому изделию;
- графические, эскизные разработки вариантов идей по решению проблемы с краткими поясняющими и оценивающими комментариями;
- выводы сравнительного анализа вариантов идеи и обоснование выбора одной идеи (оценка лучшей, с позиции дизайна, технологии, экономики, экологии);
- эскизы (чертежи) общего вида проектируемого изделия и отдельных его деталей для практической реализации изделия;
- материалы, инструменты, оборудование;
- процесса изготовления проектируемого изделия (использовать стандартные формы технологических карт);
- техника безопасности, охрана труда, организация рабочего места;
- экономические расчеты на изготавливаемое изделие (начальные, конечные); самоанализ процесса и результатов проектирования;

варианты использования выполненного изделия; материалы под рубрикой «Полезная информация» по итогам исследований, поисков; список используемой литературы.

Объем содержания составляет не менее 15 — 20 печатных (рукописных) страниц, включая приложения.