

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному курсу «Технология. Обслуживающий труд»

5 – 8 классы

Содержание

Пояснительная записка.....	2
Общая характеристика предмета.....	3
Организационно-педагогические принципы.....	6
Место учебного предмета в учебном плане.....	7
Ценностные ориентиры содержания предмета "Технология".....	9
Результаты освоения учебного предмета.....	10
Результаты по годам обучения.....	13
Норму оценки знаний, умений и компетентностей учащихся.....	20
Требования по разделам технологической подготовки.....	22
Содержание учебного предмета "Технология".....	26
Учебно-тематический план	40
Календарно-тематическое планирование «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс....	42
Приложение	47
Список литературы.....	54
Лист корректировки программы.....	57

Пояснительная записка

Человек самореализуется в хорошо
организованном труде и его результатах...
Шпалинский В.В.

Для обеспечения качественного обновления и совершенствования преподавания учебного предмета "Технология" в 5-8-х классах в образовательной практике рекомендуется строить учебный процесс в соответствии с нормативными документами, определяющими содержание основного общего образования.

Поэтому данная программа по курсу "Технология" для 5-8-х классов общеобразовательного учреждения, разработана учителями (1КК) Лярской Ириной Сергеевной в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- требованиями Федерального Государственного Образовательного стандарта основного общего образования (далее ФГОС);
- рекомендациями Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию. Протокол заседания от 08.04.2015 г. № 1/15);
- программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» / О.А.Кожина, 2015 г.;
- Федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2015/2016 учебный год;
- Учебным планом МОУ СОШ № 7 имени Героя Советского Союза Орехова Владимира Викторовича, г. Комсомольска-на-Амуре на 2015-2016 учебный год;
- требованиями к уровню подготовки учащихся 5-8-х классов и с учетом психолого-педагогических особенностей развития детей 10-15 лет;
- Концепцией духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.
- Основной образовательной программой начального общего образования ОУ;
- Положения о рабочей программе учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Общая характеристика учебного предмета

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

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.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению "Технология. Обслуживающий труд" предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- ✓ технологическая культура;
- ✓ распространенные технологии современного производства;
- ✓ культура и эстетика труда;
- ✓ получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- ✓ основы черчения, графики, дизайна;
- ✓ знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- ✓ влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- ✓ декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- ✓ история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Задачи обучения:

Образовательные:

➤ способствовать формированию у обучающихся ключевых компетентностей (ценностно-смысловых, общекультурных, информационных, коммуникативных, социально-трудовых и компетенций личностного самосовершенствования) по средствам применения современных педагогических технологий - информационной, проектно-исследовательской, модульной, технологии критического мышления, дифференцированного, личностно-ориентированного, проблемного обучения и др.;

➤ развивать художественную инициативу, проектную деятельность, графические умения, навыки графической культуры, принципы дизайна, художественного проектирования;

➤ осваивать наиболее перспективные и распространенные технологии преобразования материалов, энергии и информации;

Воспитательные:

➤ воспитание творческого начала личности, инициативного отношения к делу, свободной импровизации в преобразовании окружающей действительности;

➤ формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия, уважительного и бережного отношения к себе и окружающим;

➤ формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий;

➤ формирование у обучающихся правильной самооценки путем анализа своих действий и поступков, сравнения своих действий и поступков, сравнения своих результатов с результатами своих сверстников, существующими нормами и правилами.

Но главной задачей курса «Технология. Обслуживающий труд» в 5-8-х классах является развитие навыков адекватной самооценки, планирование собственной деятельности выработка у обучающихся стремления к самоактуализации, самосовершенствованию, самовоспитанию, которое начинается с самопознания.

В результате учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объектов труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- 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 организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы "Технология. Обслуживающий труд" являются разделы:

- ✓ Кулинария;
- ✓ Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- ✓ Рукоделие. Художественные ремесла;
- ✓ Оформление интерьера;
- ✓ Электротехника;
- ✓ Современное производство и профессиональное образование;
- ✓ Проектные и творческие работы.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того

изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

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

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- ✓ Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 254, (2) с.: ил.
- ✓ Технология. Обслуживающий труд. 6 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 287, (1) с.: ил.
- ✓ Технология. Обслуживающий труд. 7 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 204, (2) с.: ил.
- ✓ Технология. Обслуживающий труд. 8 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, Н.Б.Рыкова, Л.Э.Новикова, А.А.Карачев, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2013. – 194, (2) с.: ил.

Выбор данных примерной и авторской программ, и учебников обусловлен основной образовательной программой основного общего образования МОУ СОШ №7.

Организационно-педагогические принципы

Успешность реализации поставленных целей и стратегических задач зависит от соблюдения в ежедневной образовательной практике следующих организационно-педагогических принципов:

- *принцип природосообразности*; означает актуализацию в познавательном процессе многих корреляционных связей между интеллектуальными, личностными и психофизиологическими возможностями человека;
- *принцип развивающего обучения*, знание зон ближайшего развития, определяющих возможности обучающихся, опора на них при организации воспитательных отношений; направленность педагогического процесса на развитие самовоспитания, самообразования, самообучения обучающихся;
- *принцип коллективизма и личной ответственности*: мера ответственности определяется взаимосвязанностью между мерой способностей учащегося и мерой его прав в системе человеческих отношений и групповой деятельности, в которой он (учащийся) включен; в организации педагогической системы предусматривается создание условий получения персонального опыта ответственности ребенка за проявление своей личности в деятельности и общении;
- *принцип комплексного сопровождения ученика и педагога*; понимается метод взаимодействия с ребёнком/педагогом, направленный на решение или предупреждение возникновения проблем развития ребёнка и затруднений в профессиональном совершенствовании педагога;

➤ *принцип равной значимости* для процесса самоопределения и самореализации каждого обучающегося как содержания учебных дисциплин, так и системы развивающей, досуговой деятельности;

➤ *принцип преемственности*, создание целостной образовательной среды для создания условия множественного выбора обучающихся

Соблюдение этих принципов в учебно-воспитательном процессе позволит максимально эффективно воплотить в курс «Технология. Обслуживающий труд» идею непрерывного развития образовательной мотивации учащихся, реализовать на практике следующее высказывание: «Мотивация – важнейший компонент структуры учебной деятельности, а для личности выработанная внутренняя мотивация есть основной критерий ее сформированности. Он заключается в том, что ребенок получает “удовольствие от самой деятельности, значимости для личности непосредственного ее результата” (Б.И. Додонов)».

Индивидуализация в данном курсе подразумевает: «Творчество детей – это глубоко своеобразная сфера их духовной жизни, самовыражение и самоутверждение, в котором ярко раскрывается индивидуальная самобытность каждого ребёнка. Эту самобытность невозможно охватить какими-то принципами, правилами, единственными и обязательными для всех».

Место предмета в учебном плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность— профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — *техносфера* — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования составляет 280 учебных часов. В том числе: в V, VI, VII и VIII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Данная рабочая программа разработана для обучения школьников в V, VI, VII и VIII классах и рассчитана на 280 учебных часов: из расчёта 2 учебных часа в неделю в каждом выше перечисленном классе.

С учётом внедрения в общеобразовательный процесс и во внеурочную деятельность ФГОС, особое значение предметно-практические виды деятельности для общего развития личности обучающихся, сохранение его здоровья и стимулирование эмоционального благополучия в системе основного общего образования, рекомендуется организация дополнительных занятий (соответствующих кружков и факультативов) путём использования часов из объёма, предусмотренного для внеурочной работы.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения: проектная технология, индивидуальное и групповое обучение, информационно-коммуникационные технологии.

Практическая полезность рабочей программы обусловлена тем, что основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение творческих работ.

Особенности организации учебного процесса по предмету: используемые формы, методы, средства обучения

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

- ✓ урок «открытия» нового знания;
- ✓ урок отработки умений и рефлексии;
- ✓ урок общеметодологической направленности;
- ✓ урок – исследование (урок творчества);
- ✓ практическая работа;
- ✓ творческая работа;
- ✓ урок – презентация.

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ:

Темы проектных работ для обучающихся 5 класса:

1. Кукла из лоскутков.
2. Игольница.
3. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
4. Отделка швейного изделия вышивкой.
5. Изготовление фартука.

Темы проектных работ для обучающихся 6 класса:

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Эскиз интерьера кухни.

Темы проектных работ для обучающихся 7 класса:

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздников (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Темы проектных работ для обучающихся 8 класса:

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике вязания.
3. Изготовление поясного изделия.
4. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах: олимпиады, конкурсы и т. д. Обучение предмету «Технология» дает возможность развивать у учащихся осознанный и ответственный выбор жизненного и профессионального пути. Технологическое образование вносит

свой вклад в развитие гармонически развитой личности. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Уставом ОУ может проводиться в устной и письменной форме.

Ценностные ориентиры содержания предмета "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 мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- ✓ навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность ознакомиться:

- ✓ с основными технологическими понятиями и характеристиками, технологическими свойствами и назначением материалов;
- ✓ с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- ✓ с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- ✓ с 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 изделия, выполнения работ или получения продукта;
- ✓ выбирать сырьё, 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 приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

- ✓ осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- ✓ 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 учётом имеющихся ресурсов и условий, распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые 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 приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- ✓ оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- ✓ построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

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;
- ✓ разъясняет 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.

Результаты по годам обучения:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- ✓ характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- ✓ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- ✓ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- ✓ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- ✓ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- ✓ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- ✓ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- ✓ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- ✓ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- ✓ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- ✓ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- ✓ конструирует модель по заданному прототипу;
- ✓ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- ✓ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- ✓ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- ✓ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- ✓ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- ✓ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- ✓ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

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 её 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;
- ✓ создаёт 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 населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- ✓ получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- ✓ получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу 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.

Требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результаты

- ✓ проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- ✓ развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- ✓ самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- ✓ планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- ✓ осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ✓ бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- ✓ готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- ✓ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

- ✓ планирование процесса познавательной деятельности;
- ✓ ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- ✓ определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✓ проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ✓ самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- ✓ виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- ✓ аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ✓ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость;
- ✓ выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- ✓ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- ✓ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- ✓ объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- ✓ оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- ✓ обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- ✓ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✓ соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- ✓ рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ✓ оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ✓ ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- ✓ владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ✓ распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- ✓ владение методами чтения и способам графического представления технической и технологической информации;
- ✓ применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- ✓ владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

- ✓ планирование технологического процесса и процесса труда;
 - ✓ организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
 - ✓ подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
 - ✓ проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объектов труда;
 - ✓ подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
 - ✓ планирование последовательности операций и составление технологической карты;
 - ✓ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
 - ✓ определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
 - ✓ приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
 - ✓ формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
 - ✓ составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
 - ✓ заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
 - ✓ соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
 - ✓ соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
 - ✓ выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
 - ✓ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
 - ✓ выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
 - ✓ документирование результатов труда и проектной деятельности;
 - ✓ расчет себестоимости продукта труда.
- ### ***В мотивационной сфере:***
- ✓ оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
 - ✓ выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

- ✓ согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- ✓ осознание ответственности за качество результатов труда;
- ✓ наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- ✓ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- ✓ дизайнерское конструирование изделия;
- ✓ применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (ткачество, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- ✓ моделирование художественного оформления объекта труда;
- ✓ эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- ✓ сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- ✓ создание художественного образа и воплощение его в материале;
- ✓ развитие пространственного художественного воображения;
- ✓ развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- ✓ понимание роли света в образовании формы и цвета;
- ✓ использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- ✓ сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- ✓ применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома» школы, детского сада и др.;
- ✓ художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- ✓ соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- ✓ умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- ✓ формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- ✓ публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- ✓ способность к коллективному решению творческих задач;
- ✓ способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- ✓ способность прийти на помощь товарищу;
- ✓ способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- ✓ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- ✓ достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- ✓ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- ✓ развитие глазомера;
- ✓ развитие осязания, вкуса, обоняния.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

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

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

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

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

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

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

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия (работы)

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

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

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

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

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:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада им проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	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 конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется Самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям Последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологическим разработкам современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствии требованиям Выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией.	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклоне-	Работа выполнена с отклонением от технологии, но	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми

<i>выполнения</i>	Правильность подбора технологических операций при проектировании	ние от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	изделие может быть использовано по назначению	отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	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

1. При выполнении тестов, практических 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

Используемые виды, методы и формы контроля позволяют получать данные о предварительных, текущих, промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Раздел «Проектная деятельность»

Знать/понимать:

➤ общие понятия процесса проектной деятельности; основные этапы проектной деятельности; требования к оформлению творческого проекта.

Уметь:

➤ обосновывать идею, цели, задачи и ожидаемые результаты проекта; находить необходимую информацию в печатных изданиях, сети Интернет; осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделия; графически оформлять проект; оценивать себестоимость изделия; проводить презентацию проекта.

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

➤ для изготовления изделия с использованием различных типов машин, инструментов, материалов; построение планов профессиональной карьеры; профессионального самоопределения.

Раздел «Культура питания»

Знать/понимать:

➤ влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;

виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

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

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

➤ приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Раздел «Гигиена девушки. Косметика»

Знать/понимать:

➤ основные гигиенические требования по уходу за кожей, волосами, ногтями; особенности ухода за сухой, нормальной и жирной кожей, кожей, пораженной угрями.

Уметь

➤ разбираться в разнообразии косметических средств для юной кожи; ухаживать за кожей головы, волосами, ногтями; проводить мероприятия по профилактической защите кожи.

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

➤ правильного применения косметических средств.

Раздел «Бытовая техника, электротехника и электротехнические приборы»

Знать/понимать:

➤ назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; правила оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.

Уметь:

➤ объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В; оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током.

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

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

Раздел «Технологии ведения дома»

Знать/понимать:

➤ характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные правила ухода за одеждой, обувью, комнатными растениями; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

Уметь:

➤ планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; осуществлять мелкий ремонт одежды и обуви.

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

➤ выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Раздел «Материаловедение»

Знать/понимать:

➤ основные виды древесных пород, понятие о пряже и процессе прядения, ассортимент тканевых материалов; физико-механические, гигиенические и технологические свойства тканей; ткацкие переплетения; прокладочные и клеевые материалы.

Уметь:

➤ распознавать признаки волокон тканей; определять лицевую и изнаночную стороны тканей; применять прокладочные и клеевые материалы; соблюдать требования при стирке изделий из тканей различных волокон.

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

➤ выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой из тканей различных волокон; для выбора вида и фасона изделия, технологии его пошива, а также ВТО; использовании природных красителей для окрашивания текстильных материалов; соблюдения требований при стирке, амортизации изделия из тканей различных волокон.

Раздел «Машиноведение»

Знать/понимать:

➤ предназначения швейных машин; виды приводов в швейных машинах; устройство швейной машины; правила ухода за швейной машиной.

Уметь:

➤ безопасно работать на швейной машине; поддерживать нужное техническое состояние швейной машины; применять швейную машину для изготовления одежды и других швейных изделий.

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

➤ выбора рациональных способов и средств ухода за швейной машиной; для изготовления одежды и других швейных изделий.

Раздел «Уход за одеждой, ее ремонт»

Знать/понимать:

➤ назначение каждой вещи, правила их хранения; условные обозначения режимов эксплуатации швейных и трикотажных изделий; способы и средства по уходу за обувью; способы ремонта одежды, изделия.

Уметь:

➤ выбирать вид ткани для определенного вида ремонта одежды; ухаживать за изделиями из различных материалов; читать условные обозначения режимов эксплуатации швейных и трикотажных изделий; определять типы кожи (искусственная, натуральная, замша и т.д.); подбирать крем для обуви в зависимости от сезона; ремонтировать порезы, разрывы, потертости ткани различными способами.

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

- правильной эксплуатации обуви, швейных и трикотажных изделий.

Раздел «конструирование и моделирование поясного изделия юбки»

Знать/понимать:

➤ назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов; модели юбок; правила снятия мерок для построения чертежа основы юбки; способы и варианты моделирования юбок; этапы технологического процесса изготовления поясного изделия; правила ВТО.

Уметь:

➤ выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи поясных швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; проводить дизайн-исследование «Ассортимент юбок»; выполнить творческий проект «Новая юбка из старых джинсов».

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

➤ изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Раздел «Основы народных ремесел»

Знать/понимать:

➤ технологические понятия: лоскутное шитье, лоскутная мозаика, лоскутная аппликация, статичные и динамичные композиции; чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация.

Уметь:

➤ выбирать способы и материалы для создания лоскутных композиций; вносить в изделие элементы индивидуальности; декатировать ткань для лоскутного шитья; применять наиболее распространенные техники лоскутного шитья.

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

➤ декорирования интерьера комнаты, кухни, спальни и т.д.; создания неповторимости одежды; применения лоскутного шитья в целях экономии материи.

Раздел «Дизайн пришкольного участка»

Знать/понимать:

- принципы планировки в создании дизайна пришкольного участка.

Уметь:

➤ находить информацию о принципах планировки и образцах дизайна микроландшафта; применять знания во время летней практики на пришкольном участке.

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

➤ создания микроландшафтов на даче, пришкольном участке и т.д.; озеленения мини-садов в квартире, офисе.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс (70 часов)

Раздел 1. Кулинария (20 ч.)

Тема 1. Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы: 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. 2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа:

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. Интерьер кухни, столовой (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы: 1. Выполнение эскиза интерьера кухни. 2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. Сервировка стола. Этикет (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы: 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для

украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размала зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы: 1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд: Бутерброд со сливочным маслом и сыром. Закрытый бутерброд с сыром или мясом. Сандвичи из филе жареной курицы с огурцом. Бутерброд с мясными продуктами.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч.)

Основные теоретические сведения:

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы: 1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. 2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд: Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные. Яичница глазунья. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. Блюда из овощей (4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Механическая обработка овощей:

Санитарные условия механической обработки овощей.

Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей

Приготовление блюд из свежих овощей:

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей:

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности.

Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы: 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. 3. Приготовление салата из сырых овощей. 4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. 5. Приготовление одного блюда из вареных овощей. 6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). 7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной

Примерный перечень блюд: Салат из зеленого лука и редиса с яйцом. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. Салат из редьки с огурцами и сметаной. Салат из отварной свеклы с изюмом. Винегрет зимний постный. Картофель отварной с маслом и зеленью. Картофель, сваренный в молоке. Картофель, сваренный на пару.

Тема 8. Заготовка продуктов (2 ч).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сборов ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы: 1. Закладка яблок на хранение. 2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. 3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем хозяйстве.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч.)

Тема 1. Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч.)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, "вперед иголку", "назад иголку", петельного, "козлик". Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы: 1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки. 2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. 3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. 4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. 5. Оформление салфеток в технике "узелковый батик".

Тема 2. Элементы материаловедения (4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.

Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы: 1. Изучение свойств нитей основы и утка. 2. Определение направления долевой нити и ткани. 3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4. Выполнение образца плотняного переплетения.

Тема 3. Элементы машиноведения (6 ч.)

Основные теоретические сведения

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

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы: 1. Намотка нитки на шпульку. 2. Заправка верхней и нижней нитей. 3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 4. Ручные работы (2 ч.)

Основные теоретические сведения:

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа: 1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 5. Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч.)

Основные теоретические сведения:

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч.)

Основные теоретические сведения:

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественное оформление изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы: 1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Соединение деталей изделия машинными швами. 5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (10 ч.)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувениров в технике вышивки и узелкового батика.

Резервное время (2 ч.)

6 класс (70 часов)

Раздел 1. Кулинария (16 ч.)

Тема 1. Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения:

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей калия, кальция, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы: 1. Кипячение и пастеризация молока. 2. Приготовление молочной каши и молочного супа. 3. Приготовление творога из простокваши. 4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд: Суп молочный рисовый. Молочная лапша. Манная каша. Каша из овсяных хлопьев «геркулес». Каша пшеничная молочная с тыквой. Сырники со сметаной. Пудинг творожный со шпинатом цукатами, орехами. Запеканка творожная. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы: 1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши (по выбору). 2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд: Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом. Пшенная каша с тыквой. Овсяная каша. Рисовая каша с маслом. Биточки пшеничные. Гарнир из макаронных изделий к мясу. Пюре из гороха и чечевицы.

Тема 4. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Блюда из вареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Практические работы: 1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. 2. Разделка соленой рыбы.

Примерный перечень блюд: Треска отварная с картофелем. Лещ вареный цельный. Суп рыбный. Вареные креветки. Камбала, жаренная во фритюре. Караси, жаренные со сметаной. Салат из крабов или кальмаров. Сельдь с овощами.

Тема 5. Сервировка стола. Этикет (2 ч.)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. "Сезонный стол". Правила этикета.

Практические работы: 1. Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. Приготовление обеда в походных условиях (2 ч.)

Основные теоретические сведения:

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа: 1. Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. Заготовка продуктов (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов

в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы: 1. Засолка огурцов или томатов. 2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (38 ч.)

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Натуральные волокна животного происхождения. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

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

Практические работы: 1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. 2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетения.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч.)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы: 1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани. 2. Замена иглы в швейной машине. 3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч.)

Основные теоретические сведения:

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей. Основные графические изображения деталей и

изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. 3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. 4. Моделирование юбки выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки. Расчет количества ткани

Тема 4. Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч).

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки "молния", разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани в клетку и полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Художественное оформление изделия. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Инструменты и приспособления для раскроя. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практическая работа: 1. Раскладка выкройки и раскрой ткани. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей изделия. 7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрии в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. подготовка их к работе. Инструменты и приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы: 1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник). 2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. 3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. 4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. 5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч).

Уход за одеждой и обувью (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способом.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы: 1. Выполнение ремонта накладной заплатой. 2. Удаление пятен с одежды. 3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электрические работы (2 ч).

Бытовые электроприборы (2 ч)

Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы: 1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. 2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс (70 часов)

Раздел 1. Кулинария (16 ч).

Тема 1. Физиология питания (2 ч).

Основные теоретические сведения

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

Тема 2. Изделия из теста (8 ч).

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

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы: 1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. 2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору). 3. Приготовление вареников.

Тема 3. Сладкие блюда и десерты (4 ч).

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы: 1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. Заготовка продуктов (2 ч).

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способов варки. Сортировка, нарезка, бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранения свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром.).

Практические работы: 1. Определение плодово-ягодной продукции органолептическим методом. 2. Определение содержание нитратов в плодово-ягодной продукции. 3. Приготовление варенья из ягод. 4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины. 5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов. 6. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч).

Тема 1. Элементы материаловедения (2 ч).

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

Практические работы: 1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон. 2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)

Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Накладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы: 1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. 2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. 3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8 ч).

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. 3. Эскизная разработка модели швейного изделия. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. (14 ч).

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перекос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы: 1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. Рукоделие (10 ч).

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы: 1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов. 2. Изготовление образцов вязания крючком. 3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология качества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

Практические работы: 1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения. 2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

Тема 1. Эстетика и экология жилища (4 ч).

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы: 1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. 2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электрические приборы (2 ч)

Тема 1. Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы: 1. Подбор бытовых приборов по их мощности. 2. Замена гальванических элементов питания. 3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. 2. Оформление интерьера декоративными растениями. 3. Изготовление ажурного воротника. 4. Организация и проведение праздника.

Резервное время (2 ч)

8 класс (70 часов)

Раздел 1. Кулинария (14 ч).

Тема 1. Физиология питания (2 ч).

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы: 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (4 ч).

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы: 1. Первичная обработка птицы. 2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (2 ч).

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы: 1. Приготовление блюд национальной кухни по выбору, сервировка стола. 2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. Сервировка стола (2 ч).

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы: 1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (4 ч).

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов. Особенности упаковки пищевых продуктов Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы: 1. Первичная обработка яблок или груш для компота. 2. Подготовка банок и крышек для консервирования. 3. Приготовление сиропа. 4. Стерилизация и закупорка банок с компотом. 5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч).

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (8 ч).

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: 1. Снятие мерок и запись результатов измерений. 2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1:4 по свои меркам. 3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Выбор художественного оформления. 6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (14 ч).

Обработка плечевых, боковых швов, вытачек, складок, кокеток, защипов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы: 1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий. 2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. 3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 4. Обработка деталей кроя. 5. Складывание и сметывание деталей кроя. 6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. 7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. 8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: блузка, жакет, платье.

Тема 3. Рукоделие (10 ч).

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История Валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы: 1. Вязание образцов и изделий в технике вязания на спицах. 2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев. 3. Изготовление изделий в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. Рациональное планирование расходов (4 ч).

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы: 1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. 2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. 3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. Ремонт помещений (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа: 1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). 2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. 3. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (2 ч).

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники свет, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройство отображения информации, телевизор.

Практические работы: 1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Выбор телевизора: с электро-лучевой трубкой, плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное самоопределение (6 ч).

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (6 ч).

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

Практические работы: 1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности. 2. Анализ профессионального деления работников предприятия. 3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. 4. Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Творческие проекты (6 ч).

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.
4. Моя профессиональная карьера.

Учебно-тематический план

№	Наименование разделов (тем)	Кол-во часов	Изучение материала	Практическая часть	Повторение	Резервные часы
5 класс (70 часов)						
1	Кулинария (20 ч)					
1.1	Физиология питания	2	1	1	-	-
1.2	Санитария и гигиена	2	1	1	-	-
1.3	Интерьер кухни, столовой	4	2	2	-	-
1.4	Сервировка стола	2	1	1	-	-
1.5	Бутерброды, горячие напитки	2	1	1	-	-
1.6	Блюда из яиц	2	1	1	-	-
1.7	Блюда из овощей	4	2	2	-	-
1.8	Заготовка продуктов	2	1	1	-	-
Итого		20	10	10	-	-
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)					
2.1	Рукоделие. Художественные ремесла	8	4	4	-	-
2.3	Элементы материаловедения	4	2	2	-	-
2.3	Элементы машиноведения	6	3	3	-	-
2.4	Ручные работы	2	1	1	-	-
2.5	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6	3	3	-	-
2.6	Технология изготовления рабочей одежды	12	6	6	-	-
Итого		38	18	18	-	-
	Творческие проекты	10	6	4	-	-
	Резервное время	-	-	-	-	2
ИТОГО		70	34	34	-	2
6 класс (70 часов)						
1	Кулинария (16 ч)					
1.1	Физиология питания	2	1	1	-	-
1.2	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	2	2	-	-
1.3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1	-	-
1.4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	2	1	1	-	-
1.5	Сервировка стола. Этикет	2	1	1	-	-
1.6	Приготовление обеда в походных условиях	2	1	1	-	-
1.7	Заготовка продуктов	2	1	1	-	-
Итого		16	8	8	-	-
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)					
2.1	Элементы материаловедения	2	1	1	-	-
2.2	Элементы машиноведения	4	2	2	-	-
2.3	Конструирование и моделирование поясных изделий	8	4	4	-	-
2.4	Технология изготовления поясных изделий	14	7	7	-	-
2.5	Рукоделие. Художественные ремесла	10	5	5	-	-
Итого		38	19	19	-	-
3	Технология ведения дома (2 ч)					
3.1	Уход за одеждой и обувью	2	1	1	-	-
4	Электротехнические работы (2 ч)					
4.1	Бытовые электроприборы	2	1	1	-	-

	Творческие проекты	10	5	5	-	-
	Резервное время	2	-	-	-	2
ИТОГО		70	34	34	-	2
7 класс (70 часов)						
1	Кулинария (16 ч)					
1.1	Физиология питания	2	1	1	-	-
1.2	Изделия из теста	8	4	4	-	-
1.3	Сладкие блюда и десерты	4	2	2	-	-
1.4	Заготовка продуктов	2	1	1	-	-
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)					
2.1	Элементы материаловедения	2	1	1	-	-
2.2	Элементы машиноведения	2	1	1	-	-
2.3	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	8	4	4	-	-
2.4	Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк	14	7	7	-	-
2.5	Рукоделие	10	5	5	-	-
3	Технология ведения дома (4 ч)					
3.1	Эстетика и экология жилища	4	2	2	-	-
4	Электротехнические работы (2 ч)					
4.1	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы	2	1	1	-	-
	Творческие проекты	10	5	5	-	-
	Резервное время	2	-	-	-	2
ИТОГО		70	34	34	-	2
8 класс (70 часов)						
1	Кулинария	14	7	7	-	-
1.1	Физиология питания	2	1	1	-	-
1.2	Блюда из птицы	4	2	2	-	-
1.3	Блюда национальной кухни	2	1	1	-	-
1.4	Сервировка стола	2	1	1	-	-
1.5	Заготовка продуктов, упаковка пищевых продуктов	4	2	2	-	-
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)					
2.1	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	8	4	4	-	-
2.2	Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом	14	7	7	-	-
2.3	Рукоделие	10	5	5	-	-
3	Технология ведения дома (8 ч)					
3.1	Бюджет семьи, рациональное планирование расходов	4	2	2	-	-
3.2	Ремонт помещений	4	2	2	-	-
4	Электротехнические работы (2 ч)					
4.1	Электротехнические устройства	2	1	1	-	-
5	Современное производство и профессиональное образование (6 ч)					
5.1	Сферы производства и разделение труда	6	3	3	-	-
	Творческие проекты	6	2	4	-	-
	Резервное время	2	-	-	-	2
ИТОГО		70	33	35	-	2

**Календарно-тематическое планирование
по учебному курсу "Технология. Обслуживающий труд"**

7 А класс

на 2015/2016уч.год

(70 часов - 2 часа в неделю)

Четверть	Кол-во часов	ТБ	ОБЖ	Экскурсии	Проекты/ твор. работы
1 четверть	18				
2 четверть	14				
3 четверть	22				
4 четверть	16				
За год	70				

Календарно-тематическое планирование «Технология. Обслуживающий труд» 7 А класс на 2015/2016 уч.год (70 часов)

№	№ темы	Дата	Тема урока	Основные умения и навыки	Оборудование и наглядность	Практические работы, тесты	ХККГО С, ОБЖ, ТБ	Д/адание
Раздел 1. Кулинария (16 часов)								
1 2	1 (2 ч)	1 ч 03.09	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах.	<u>Знать</u> понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе; требования к качеству и оформлению готовых блюд. <u>Уметь</u> оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.	Учебник, р/тетрадь Демонстрация презентации Power Point «Понятие о пищевых инфекциях»		ОБЖ 1 «Первая помощь при пищевых отравлениях» ТБ	С.4-8, Тв. работа 1 Составить памятку «Первая помощь при пищевых отравлениях»
3 4	2 (2 ч)	10.09	Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста.	<u>Знать</u> состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; способы защипывания краев пельменей и вареников; инструменты и приспособления для защипывания краев; правила варки пельменей и вареников; способы определения готовности; способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков; пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии; технологию выпечки блинов, оладий и блинчиков; виды дрожжевого теста. <u>Уметь</u> вносить в тесто различные добавки; оформлять готовые блюда и подавать их к столу; производить контроль качества муки.	Учебник, р/тетрадь ЭОР «Изделия из теста».	Пр/р № 1 «Выполнение эскиза художественного оформления праздничного пирога»	ХККГОС 1 Хлебопекарни города	С.9—11,
5 6	3 (2 ч)	17.09	Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста		Учебник, р/тетрадь ЭОР «Украшения для изделий из теста».	Пр/р № 2 «Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору)»	ТБ	С. 24-29
7 8	4 (2 ч)	24.09	Виды начинок и украшений для изделий из теста.		Учебник, р/тетрадь ЭОР «Украшения для изделий из теста».	Пр/р № 3 «Выполнение эскиза художественного оформления торта»	ТБ	С. 13-17 Тв. работа 2 Кроссворд «Изделия из теста»
9 10	5 (2 ч)	01.10	Пельмени и вареники. Оформление готовых блюд и подача их к столу.		Учебник, р/тетрадь	Пр/р № 4 «Приготовление вареников»	ТБ	С. 30-34
11 12	6 (2 ч)	08.10	Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов.	<u>Знать</u> виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии; содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов и сохраняемость этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки; технологию приготовления желе и муссов. <u>Уметь</u> использовать посуду, инструменты и приспособления для механической обработки фруктов и ягод; украшать десертные блюда свежими или консервированными ягодами и фруктами.	Учебник, р/тетрадь Памятки по ТБ. ЭОР «Десерт на праздник».	Пр/р № 5 «Приготовление и художественное оформление»	ТБ	С.34-39. Тв. Работа 3 Составить памятку «Сервировка десертного стола»
13 14	7 (2 ч)	15.10	Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов.		Учебник, р/тетрадь Памятки по ТБ.	Пр/р № 6 «Приготовление и художественное оформление шарлотки»	ТБ	С. 42-44
15 16	8 (2 ч)	22.10	Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.		Учебник, р/тетрадь Памятки по ТБ.	Пр/р № 7 «Приготовление цукатов из апельсиновых корок»	ТБ	С. 47-51 Проект 1 «Книга сладких рецептов»
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)								
1. Элементы материаловедения (2 часа)								

17 18	1 (2 ч)	29.10	Химические волокна. Свойства тканей из искусственных волокон.	<u>Знать</u> классификацию текстильных волокон; химические волокна; способы их получения и свойства химических волокон; получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. <u>Уметь</u> определять основную и уточную нити в ткани; лицевую и изнаночную стороны ткани; виды переплетений нитей в тканях	Учебник, р/тетрадь Образцы с тканями. Плакат «Свойства тканей».	Пр/р № 8 «Определение раппорта в сложных переплетениях»	ТБ	С.55-68, с.68 таблица
2. Элементы машиноведения (2 часа)								
19 20	1 (2 ч)	2 ч 12.11	Наладка и уход за швейной машиной. Применение зигзагообразной строчки.	<u>Знать</u> классификацию машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации; бытовую универсальную швейную машину, назначение основных узлов; правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. <u>Уметь</u> организовать рабочее место для выполнения машинных работ; подготовить швейную машину к работе; заправлять верхнюю и нижнюю нити; закреплять строчки обратным ходом зубчатых передач.	Учебник, р/тетрадь ЭОР «Технические характеристики бытовой швейной машины».	Пр/р № 9 «Устранение неполадок в работе швейной машины»	<u>ХКК ГОС 2</u> «Швейные предприятия города»	С. 69-77, Твор. работа 3 «Правила ухода за швейной машиной»
3. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (8 часов)								
21 22	1 (2 ч)	19.11	Виды легкого женского платья. История брюк	<u>Знать</u> краткие сведения из истории одежды, юбки в национальном костюме; историю появления брюк; стиль в одежде; понятие о композиции и стиле в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм); зрительные иллюзии в одежде; разновидности брюк по силуэту. <u>Уметь</u> брюки; строить чертеж основы брюк.	Учебник, р/тетрадь			С. 78-88 <u>Проект 3</u> «Эскиз модели брюк для школы»
23 24	2 (2 ч)	26.11	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.		Учебник, р/тетрадь Плакат «Правила снятия мерок».	Пр/р № 10 «Снятие мерок и запись результатов измерений»		С.89-92, 123-124
25 26	3 (2 ч)	03.12	Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.		Учебник, р/тетрадь Плакат «Правила построения чертежа брюк».	Пр/р № 11 «Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк»		С.92-104,
27 28	4 (2 ч)	10.12	Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк.		Учебник, р/тетрадь Плакат «Построение чертежа брюк». Памятки ТБ	Пр/р № 12 «Подготовка выкройки»		С. 106-111 Тв. работа 4 «Профессия – модельер-конструктор-портной».
4. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (14 часов)								
29 30	1 (2 ч)	17.12	Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.	<u>Знать</u> способы подготовки ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон); способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или	Учебник, р/тетрадь Ножницы, ткань, мел. Памятки ТБ.	Пр/р № 13 «Раскладка выкройки и раскрой ткани»		С.142-146,
31 32	2 (2 ч)	24.12	Обработка деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и		Учебник, р/тетрадь Ножницы, нитки, иголка, наперсток,	Пр/р № 14 «Проведение примерки, исправление дефектов»		С.149-151

			исправления дефектов изделия.	ворса; особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску; способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань; правила обработки деталей кроя; приемы ВТО. <u>Уметь</u> раскладывать выкройки на ткани с учетом припусков на швы; применять инструменты и приспособления для раскроя; производить обмеловку и раскрой ткани; осуществлять сборку изделия (скалывание, сметывание); проводить примерку; стачивать машинными швами и проводить окончательную отделку изделия и контроль качества готового изделия	Учебник, р/тетрадь Ножницы, нитки, иголка, наперсток, мел. Памятки ТБ.	Пр/р № 15 «Обработка деталей кроя»		С.152-158 Тв. работа 5 «Способы художественной отделки готовых изделий».
33 34	3 (2 ч)	3 ч 14.01	Способы обработки проймы, горловины, застежек.		Учебник, р/тетрадь Ножницы, нитки, иголка, наперсток, швейная машина.	Пр/р № 16 «Притачивание кулиски»		С. 169-172
35 36	4 (2 ч)	21.01	Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.			Пр/р № 17 «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ		С.192-199
37 38	5 (2 ч)	28.01	Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек.			Пр/р № 18 «Окончательная отделка изделия»		С. 199
39 40	6 (2 ч)	04.02	Художественная оформление изделия. ТБ.			Пр/р № 19 «ВТО изделия»		таблица
41 42	7 (2 ч)	11.02	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	Учебник, р/тетрадь проутюжительник, Памятки ТБ при работе с утюгом.				
5. Рукоделие. Художественные ремесла (10часов)								
43 44	1 (2 ч)	18.02	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	<u>Знать</u> краткие сведения из истории вязания крючком и плетения макраме; возможности вязания крючком и плетения макраме, их связь с направлениями современной моды; материалы. Инструменты и приспособления для вязания крючком и плетения макраме. <u>Уметь</u> готовить материал к работе; применять инструменты, приспособления, использовать технологии соединения петель.	Учебник, р/тетрадь ЭОР «Традиционные виды рукоделия».	Пр/р № 20 «Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов»	ХКК ГОС 3 Традиционные виды рукоделия ДВ	С.199-201. Журналы, схемы, таблицы
45 46	2 (2 ч)	25.02	Условные обозначения, применяемые для вязания крючком. Технология выполнения различных петель.		Учебник, р/тетрадь ЭОР «Ажурное вязание»	Пр/р № 21 «Изготовление образцов вязания крючком»		С. 202-206»
47 48	3 (2 ч)	03.03	Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.		Учебник, р/тетрадь ЭОР Ажурное вязание	Пр/р № 22 «Прихватка крючком»		С.206-208
49 50	4 (2 ч)	10.03	Макраме. Виды узлов макраме.		Учебник, р/тетрадь ЭОР «Макрамен»	Пр/р № 23 «Изготовление пояса способом плетения»		С. 208-213, С.229-232
51 52	5 (2 ч)	17.03	Способы плетения.			Пр/р № 24 «Изготовление тесьмы способом плетения»		С.213-219 Тв. работа 6 «Узоры плетения».
Раздел 3. Технология ведения дома (6 часов)								
53 54	1 (2 ч)	24.03	Эстетика и экология жилища. Способы оформления интерьера.	<u>Знать</u> роль комнатных растений в интерьере; сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. <u>Уметь</u> размещать комнатные растения на подоконниках, полках, полу, в подвесных		Пр/р № 25 «Выполнение эскиза интерьера детской комнаты»		С. 222-225 Проект 4 «Легенда о растении»
55 56	2 (2 ч)	4 ч 07.04	Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения			Пр/р № 26		

57 58	3 (2 ч)	14.04	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	кашпо, на переносных подставках, декоративных решетках и т. п.		«Подбор и посадка декоративных комнатных растений»		
Раздел 4. Электротехнические работы (2 часа)								
59 60	1 (2 ч)	21.04	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация.	<u>Знать</u> технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света, их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации; общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. <u>Уметь</u> экономить электроэнергию в быту		Пр/р № 27 «Подбор бытовых приборов по их мощности»	ОБЖ 2 «Правила электробезопасности»	С.232-239 Тв. работа 7 «Памятка «Экономьте электроэнергию»
Творческие проекты (10 часов)								
61 62	1 (2 ч)	28.04	Декоративно-прикладное искусство Хабаровского края. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства Хабаровского края.	<u>Знать</u> правила оформления и презентации проекта. <u>Уметь</u> выполнять проект самостоятельно и при помощи учителя.				
63 64	2 (2 ч)	05.05	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера					
65 66	3 (2 ч)	12.05	Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера (защита проекта)					
67 68	4 (2 ч)	19.05	Изготовление ажурного воротника, салфетки (по выбору)					
69 70	5 (2 ч)	26.05	Сувениры на все случаи жизни. «Сувенир на день рождения» (защита проекта)					

Приложение

Методическая целесообразность использования технологии проектного обучения на уроках технологии в 5-8-х классах

"Тот, кто не смотрит вперед, оказывается позади"

Дж. Герберт

Педагогическая целесообразность внедрения современных образовательных технологий диктуется необходимостью совершенствования воспитательного и образовательного процесса для обеспечения соответствующего уровня сформированности ценностных ориентаций и мотивационных установок учащихся.

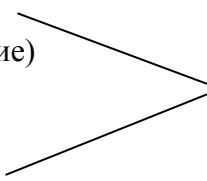
Технология проектного обучения позволяет обеспечить построение индивидуальных образовательных траекторий как средства формирования готовности учащихся к жизненному самоопределению, способствует решению задачи формирования человека, умеющего жить и успешно взаимодействовать с другими людьми в динамично изменяющемся мире. Через общение в форме диалогического взаимодействия обеспечивается психологическое здоровье ребенка (формируется чувство защищенности, доверия к миру, радости существования и т.д.).

Проект в контексте образования есть результативная деятельность, совершаемая в специально организованных педагогом («лабораторных») условиях, которые дают ребенку возможность действовать самостоятельно, получать результат, но в безопасных условиях.

Учебный творческий проект — это самостоятельно разработанный и изготовленный продукт (материальный или интеллектуальный) от идеи до ее воплощения, обладающий субъективной или объективной новизной, выполненный под контролем учителя. В современной педагогике проектное обучение используется не вместо систематического предметного обучения, а наряду с ним, как компонент образовательных систем.

Что такое проектный метод обучения?

"Все, что я знаю, я знаю для чего мне это надо и где и как я могу это применить" - вот основной тезис современного понимания метода проектов.

- | | | |
|----------------------------------|---|------------------------|
| 1. Проблема |  | Проект - это пять «П»; |
| 2. Проектирование (планирование) | | |
| 3. Поиск информации | | |
| 4. Продукт | | |
| 5. Презентация | | |

Стратегической педагогической целью применения технологии проектного обучения на технологии является создание содержательных и организационных условий для личностного саморазвития учащихся, осознания ими самих себя, своего места в мире, понимания других людей и закономерностей окружающего мира.

Реализовать данную цель в практических условиях помогает решение следующих педагогических задач:

- развитие самостоятельного, персонифицированного мышления школьника посредством интерактивного включения учащегося в образовательный процесс;
- включение ребенка в культурную среду, созданную человечеством, овладение языком технологической культуры;
- формирование умений, полезных в социальном общении, создание благоприятных условий для развития креативности детей;

- воспитание ценностно-ориентированной личности, обладающей нравственными качествами, способной к самореализации в современной социокультурной ситуации;
- формирование мотивации школьника к саморазвитию;
- развитие у учащихся мотивации к труду через творческую и исследовательскую деятельность.

Частной методической целью применения технологии проектного обучения на уроках технологии является повышение эффективности обучения, создание условий для развития креативности детей.

Целевые ориентации (задачи): формирование проектной деятельности, проектного мышления; стимулирование мотивации детей на приобретение знаний; включение всех учащихся в режим самостоятельной практической работы; самостоятельное приобретение недостающих знаний из разных источников; развитие умений пользоваться этими знаниями для решения новых познавательных и практических задач; развитие способности применять знания к жизненным ситуациям; развитие способностей к аналитическому, критическому и творческому мышлению.

В соответствии с задачами проектной деятельности и возрастными особенностями учащихся основной акцент делается на формирование следующих компетенций: брать на себя ответственность; участвовать в совместном принятии решения; регулировать конфликты ненасильственным путем; оценивать и анализировать свои и чужие решения; делать свой выбор; владеть устным и письменным общением; учиться всю жизнь; включаться в переговоры относительно процедур совместной деятельности, задач, способов командной работы; обозначать затруднения в командной работе и обращаться за помощью (при неспособности самостоятельно устранить эти затруднения); разделять ответственность в процессе коллективного труда.

Технология проектного мышления способствует развитию исследовательских умений: анализа (выявление проблем, сбор информации), наблюдения, построения гипотез, экспериментирования, обобщения.

Объектом педагогической деятельности в рамках технологии проектного обучения становятся условия, которые необходимо создать для развития активности, самостоятельности и инициативности учащегося, для формирования его субъективной позиции.

Концептуальные позиции

- Принцип гуманизма: в центре внимания ученик, развитие его творческих способностей.
- Принцип личной заинтересованности ученика в теме проекта. Образовательный процесс строится не в логике учебного предмета, а в логике деятельности, имеющей личностный смысл для ученика. Это повышает его мотивацию к учению.
- Принцип сотрудничества учеников и учителя при решении разнообразных проблем.
- Принцип четкого осознания учителем и учеником, что они делают и зачем. Глубокое, осознанное усвоение базовых знаний обеспечивается за счет универсального их использования в разных ситуациях.
- Принцип уважения к иной точке зрения.
- Принцип обеспечения ответственности за результат.
- Использование окружающей жизни как лаборатории, в которой происходит процесс познания.

Это требует от учителя и определенной **тактики общения**: понимания, признания, принятия личности ребенка, эмпатии, рефлексии, открытости, доброжелательности.

Ключевыми становятся личностно-рефлексивный и практико-ориентированный **подходы к обучению**.

Таким образом, можно заметить, что применение технологии проектного обучения целесообразно на уроках технологии, т.к. позволяет строить обучение на активной основе, через целесообразную деятельность ученика, сообразуясь с его личными целями и интересами.

Словарь понятий и терминов по технологии.

Словарь профессий

Вышивальщица – специалист, который украшает различные текстильные материалы и кожу на машинах и в ручную различными узорами и мотивами.

Модельер – специалист по изготовлению моделей одежды.

Повар – специалист по приготовлению пищи.

Прядильщица – специалист, который работает на прядильных машинах.

Общие термины

Деталь – часть изделия, механизма, машины, как правило, изготовленная из одного куска материала.

Инструмент – орудие труда, инструмент бывает ручной, механизированный, контрольно-измерительный и др.

Критерий - признак, на основании которого производится оценка.

Масштаб – отношение длины линии на чертеже к длине соответствующей линии на фартуке.

Материал – вещества, предметы, идущие на изготовление чего-либо.

Машина – устройство, выполняющее механические движения с целью преобразования материалов энергии или информации.

Механизм – часть машины, преобразующая один вид движения в другой.

Производство – процесс создания материальных благ, услуг.

Себестоимость изделия – затраты на материалы, износ оборудования, заработную плату и трудовые затраты при изготовлении изделия.

Стоимость изделия включает в себя себестоимость изделия, транспортные расходы, торговую наценку и учитывает рыночную цену товара.

Техника – совокупность средств деятельности, служащих для создания материальных ценностей.

Технологическая операция – часть технологического процесса, выполненная одним рабочим на одном рабочем месте.

Технологический процесс – ряд действий (технологических операций), выполняемых в определенной последовательности, в результате которых заготовка превращается в изделие с помощью технологических машин, ручных инструментов и приспособлений.

Технология – совокупность производственных методов и процессов в определенной отрасли производства, а также научное описание способов производства.

Чертеж – изображение предмета на листе бумаги с указанием размеров этого предмета и других сведений, необходимых для его изготовления.

Эскиз – предварительный набросок, фиксирующий замысел художественного произведения; рисунок, выполненный от руки с указанием основных размеров и других сведений об изображаемом предмете.

Кулинария

Аппетит – ощущение потребности в пище.

Бланширование – ошпаривание плодов и овощей кипятком или паром для облегчения их дальнейшей обработки.

Блюдо – 1) большая круглая или продолговатая тарелка для подачи кушанья на стол; 2) приготовленное кушанье.

Бутерброд – ломтик хлеба с сыром, колбасой или другими продуктами.

Варка (основным способом) – приготовление продуктов в большом количестве жидкости, доведенной до кипения.

Вкус – ощущение, возникающее при воздействии на вкусовые рецепторы, одного из четырех средств оценки качества кулинарного изделия (цвет, аромат, консистенция, вкус, внешний вид).

Гренки – подсушенные и подрумяненные или обжаренные в масле ломтики хлеба.

Дегустация – определение на вкус качества пищи или пищевого продукта.

Завтрак – 1) время приема пищи; 2) пища для еды утром.

Канapé – маленькие закусочные бутерброды.

Кольраби – один из видов капусты.

Консервы – пищевые продукты, подвергнутые термической, химической или другой обработке для предотвращения от порчи и герметически упакованные.

Кулинария – искусство приготовления пищи.

Микроволновая печь – вид кухонного электрического оборудования, применяемого для быстрого разогрева, размораживания и приготовления пищи.

Миксер – прибор, предназначенный для взбивания яиц, кремов, теста, соусов.

Салфетка – обязательный элемент сервировки стола; бывают тканевые, бумажные и другие.

Тартинка – горячий бутерброд небольших размеров, приготавливают из ломтиков хлеба, поджаренных на растительном или сливочном масле.

Обработка ткани

Веретено – приспособление для прядения, утолщенный стержень для навивания нити.

Волокно – тонкая непряденая нить растительного, животного, минерального или искусственного происхождения.

Выкройка – чертеж деталей швейного изделия в натуральную величину. На выкройку наносят фасонные линии, подписывают каждую деталь, отмечают направление долевой нити, указывают величину припусков на швы.

Гигроскопичность – способность веществ поглощать влагу.

Графическое изображение – выполненное карандашом, чернилами или тушью изображение, состоящее из линий, штрихов, точек. Используются при изготовлении изделий.

Детали кроя – вырезанные из ткани детали швейного изделия с разметкой для их обработки и соединения.

Длина стежка – расстояние, равное сумме длин нитки и промежутка между проколами иглы на лицевой стороне материала, т.е. расстояние между началом и концом стежка.

Долевая нить (основа) – нить, идущая вдоль куска ткани. Долевая нить более прочная, тонкая и гладкая. При растяжении не изменяет своей длины.

Заутюжить – отогнуть припуски шва на одну сторону и закрепить их в этом положении с помощью влажно-тепловой обработки.

Конструирование – в кройке и шитье расчет и построение чертежа базовой конструкции.

Кудель – волокнистая часть льна.

Моделирование – 1) создание художественного проекта, эскиза изделия; 2) процесс разработки новых фасонов одежды по рисунку художника-модельера или по фотографии из журнала мод.

Модель – образец для изготовления изделия.

Наметывание – соединение двух деталей, наложенных одна на другую, стежками временного назначения.

Нетканые материалы – швейные материалы, полученные в результате физико-химического или механического скрепления волокон между собой.

Нить, нитка – тонко скрученная пряжа.

Осыпаемость ткани – степень осыпания нитей по срезам ткани.

Отутюжить – удалить замины на ткани и деталях изделия.

Пестротканые ткани – ткани, выработанные из окрашенной пряжи разных цветов.

Печатание – способ нанесения рисунка на отбеленную или окрашенную ткань. Процесс печатания называют также набивкой, а ткани с узорчатой расцветкой – набивными или печатными.

Поперечная нить (уток) – нить, идущая поперек куска ткани, она более толстая, короткая и пушистая. При растяжении ткани увеличивает свою длину.

Притачивание – соединение двух или нескольких разных по величине деталей.

Приутюжить – уменьшить толщину шва, сгиба или края изделия с помощью ВТО.

Прядение – процесс получения длинной нити (пряжи) из волокон.

Пряжа – нити, полученные прядением, состоящие из текстильных волокон.

Рабочая нить – нить, вдетая в ушко иглы, с ее помощью образуется шов или вышивка.

Разутюжить – разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в этом положении при помощи ВТО.

Раскрой – получение деталей изделия из материала путем его деления (резания) на части определенных форм и размеров.

Сметывание – соединение двух деталей, примерно равных по величине, по намеченным линиям стежками временного назначения.

Стачивание – соединение двух деталей, примерно равных по величине, по совмещенным краям.

Стежок – при ниточном способе соединения деталей – это расстояние между двумя проколами материала иглой.

Строчка – последовательный ряд стежков.

Текстильное волокно – волокно натурального и химического происхождения, из которого вырабатывают пряжу, ткани, нитки, кружево, тесьму.

Ткачество – процесс производства ткани из пряжи на ткацких станках.

Усадка – способность ткани после замачивания уменьшаться в размерах.

Фартук – одежда, защищающая платье от загрязнения.

Фасон (модель) изделия – внешние черты любого изделия, определяемые формой деталей, линиями, их соотношениями, отделкой.

Швейная промышленность – отрасль легкой промышленности, производящая одежду и другие швейные изделия бытового и технического назначения из тканей, трикотажных полотен, натуральных и искусственных кожи и меха, нетканых швейных материалов.

Швейные материалы – материалы, применяемые для изготовления швейных изделий.

Ширина ткани – расстояние от кромки до кромки ткани.

Ширина шва – расстояние от среза детали до строчки.

Шов – место соединения двух и более деталей (или нескольких слоев материала) строчкой.

Карта личностного развития учащихся

Рекомендации: в конце каждой четверти оценивать продвижение каждого ученика в личностном развитии и овладении учебно-познавательной деятельностью. Следует помнить, что конечный результат не может быть суммарным итогом наблюдений, это те индивидуальные обретения, к которым пришел ребенок за определенный период обучения. Годовым показателем развития являются результаты к концу IV четверти (не суммарные).

Критерии оценивания в баллах

Качество выполнения работ, изделий:

- 1 – низкий уровень;
- 2 – средний (с недостатками);
- 3 – высокий.

Творческие способности:

- 1- репродуктивный уровень (не может работать без посторонней помощи);
- 2- частично-продуктивный (делает открытие и выполняет работу с посторонней помощью);
- 3- продуктивный (самостоятельно открывает новые и использует известные знания в незнакомых ситуациях).

Личностные качества: умение работать с информацией; коммуникабельность, проектная деятельность:

- 1 – низкий уровень; 2 – средний уровень; 3 – высокий уровень.

Примечание: можно вместо цифровых показателей использовать цветные.

Если достижения ребенка долгое время остаются в графе низких показателей, учитель должен выяснить причины затруднений и продумать меры и способы необходимой помощи.

класс ФИ уч-ся	Учебная четверть	Качество выполнения работы (изделия)	Творческие способности			Личностные качества			Умение работать с информацией			Умение общаться (коммуникабельность)		Проектная деятельность
			Открытие нового знания	Конструктивные предложения	Технологические предложения	Самостоятельность	Активность	Инициативность	Обобщение результатов опытных исследований	Практическое владение компьютером	Работа с текстом	С детьми	Со взрослыми	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	I													
	II													
	III													
	IV													
2.	I													

Список литературы

1. Атаулова О.В. Чайный стол. // Школа и производство, 1994. - № 2. – С. 53-56.
2. Бытовая техника в кулинарии / Сост. Н.К. Кисель, М.С. Некрасова. – Минск; Ростов н/Д, 1998.
3. Волохина Л.Ю., Шапошникова О.В., Кожина О.А. Уход за кожей лица. // Школа и производство, 1995. - № 3. – С. 74-75.
4. Гильман Р.А. «Иголка и нитка в умелых руках». - М.: Просвещение, 2003.
5. Грицак Е.Н., Ткач М.И. История вещей от древности до наших дней. – И., 2003.
6. Гусакова М.А. «Аппликация из ткани». - М.: Просвещение, 2007.
7. «Занятия по обслуживающему труду». Пособие для учителя. Под редакцией И.Н. Фёдоровой. - М.: Просвещение, 2004.
8. Зуева Т.К. Оформление холодных блюд. // Школа и производство, 1996. - № 4. – С. 70-72.
9. Каплан Н. И. Народное декоративно-прикладное искусство. М., 1980.
10. Костикова И.Ю. школа лоскутной техники. – М.: Мега, 2010.
11. Конструирование и моделирование фартука. Методическое пособие. Автор Кожина О.А., Кораблёва О.Л. - М.: Планетариум, 2001.
12. Лазарева Т.Ф., Растегина Н.В. Гигиена и косметика (5-7 классы). // Школа и производство, 1996. - № 5. – С. 55-63.
13. Лоскутное шитье: Швейная мастерская дома / Авт.-сост. Н.М.Волчек. – Минск, 2000.
14. Методика обучения технологии 5-9 класс. Автор А. К. Бешенков, В.М. Казакевич, М., «Дрофа» 2003 г.
15. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. М., «Вентана-Граф» 2003г. Под редакцией И.А.Сасовой.
16. Методическое руководство к таблицам по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами». Авторы: Е. В. Васильченко, А.Я Лабзина, М.: Просвещение, 2000.
17. Методическое руководство к таблицам «Конструирование и моделирование» 5-7 класс. Авторы: Л.Я. Костецкая, Л. П. Чижилова, М.: Просвещение, 1990.
18. Основы художественного ремесла. Под ред. В. А. Барадулина. М., 2001.
19. Предметная область «Технология». Методические рекомендации. Составитель Ю.В.Крупская под редакцией В.Д.Симоненко М.: «Вентана-Граф», 2005.
20. Рондели Н.М. Народное декоративно-прикладное искусство, М., 1984.
21. Сборник проектов «Технология -5 класс». М., «Вентана-Граф» 2004г. Под редакцией И.А.Сасовой
22. Славская Г.Е. Оформление усадьбы цветами. // Школа и производство, 1996. - № 5. – С. 52-
23. Соколова Т. М. Орнамент — почерк эпохи. М., 1973.

24. Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе / авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
25. Технология 5-7 класс. Тесты по технологии (обслуживающий труд 5-7 классы к любому учебнику). Составитель С.Э. Маркуцкая, М., «Экзамен» 2006.
26. Технология обслуживающий труд. Методические рекомендации. Автор Н.В. Синеца, М., «Вентана-Граф» 2008г.
27. Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 207с.
28. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани. - М.: Просвещение, 2007.
29. Яркова Н.В. статья «Изучение свойств тканей». Журнал «Школа и производство» №1 1996 год.

Интернет-ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Общеобразовательные ресурсы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<http://www.vestnik.edu.ru> - Сайт электронного журнала «Вестник образования»
<http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников
<http://www.prosv.ru> - Издательство "«Просвещение»".
<http://www.naukaran.ru> - Издательство "Наука".
<http://www.piter.com> - Издательство "Питер".

Лист корректировки программы

[illegible]