

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили

Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы, рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 6-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2007 г.;

Технология: программы начального и основного общего образования /М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М. «Вентана-Граф», 2010г, закон РФ «Об образовании» и в соответствии с письмом Министерства образования РФ от 09.07.2003. № 13–54–144/13.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-методических пособий рекомендованных Министерством образования РФ

« Технология, 5 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 6 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 7 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 8 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено в V, VI, VII, по 68 часов, в VIII классе – 34 часа из расчета 2 учебных часа и 1 час в неделю.

***Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств преобразования и использования указанных объектов.***

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребенка, и его предметно-манипулятивная деятельность на уроках технологии позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие учащегося. Она является основой формирования познавательных способностей школьников, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у школьников всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в

контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результата и т. д.).

Данный курс носит **интегрированный** характер. Суть интеграции заключается в знакомстве с различными явлениями материального мира, объединенными общими, присущими им закономерностями, которые проявляются в способах реализации человеческой деятельности, в технологиях преобразования сырья, энергии, информации. Практико-ориентированная направленность содержания учебного предмета «Технология» обеспечивает интеграцию знаний, полученных при изучении других учебных предметов (изобразительного искусства, математики, окружающего мира, мировой художественной культуры), и позволяет реализовать их в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Именно так закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и развития творчества, что создает предпосылки для более успешной социализации. Возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом.

**Личностными результатами изучения технологии** является воспитание и развитие социально и лично значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе, чуткость, доброжелательность, общительность, эмпатия, самостоятельность, ответственность, уважительное отношение к культуре всех народов, толерантность, трудолюбие, желание трудиться, уважительное отношение к своему и чужому труду и его результатам).

**Метапредметными итогами изучения** технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях (умение принять учебную задачу или ситуацию, выделить проблему, составить план действий и применять его для решения практической задачи, осуществлять информационный поиск, необходимую корректировку в ходе практической реализации, выполнять самооценку результата).

Предметными результатами изучения технологии являются доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда мастера, художника, об основах культуры труда; элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности, умения ориентироваться в мире профессий, элементарный опыт творческой и проектной деятельности.

Решение задач **творческого развития личности** учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими, уделяется большое внимание эстетическим и экологическим требованиям.

**Ожидаемые результаты** обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Примерное тематическое планирование учебного материала для каждого класса представлено в программе.

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

Это предполагает решение следующих задач:

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- развитие художественной инициативы;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- воспитание привычке к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

***Основной формой обучения*** является учебно-практическая деятельность учащихся.

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*. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Учебный план по обслуживающему труду в 5-8 кл.

Разделы и темы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	16	14	14	
Санитария и гигиена	2		2	
Физиология питания	2	2	2	
Кухонная утварь и уход за ней.. Правила ТБ при кулинарных работах	2			
Бутерброды, горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Блюда из овощей	4			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		4		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2		
Блюда из птицы				
Блюда из мяса и субпродуктов				
Приготовление обеда в походных условиях			2	
Изделия из теста			2	
Блюда национальной кухни		2	2	
Сладкие блюда и десерт			4	
Сервировка стола	2			
Заготовка продуктов				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов				
Рукоделие. Художественные ремесла		4	6	7
Элементы материаловедения	2	4	2	
Технология обработки ткани.	4			
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	8	10	4
Технология изготовления швейных изделий	14	14	14	6
Интерьер жилого дома	4	6	2	
Уход за одеждой и обувью		2	4	
Творческие проектные работы	8	6	8	9
Влажно-тепловые работы	2			
Элементы машиноведения	8	8	4	
Гигиена девушки	2	2	2	
Уход за ребенком			4	
Домашняя экономика				8
Итого уроков	68	68	68	34


### **Организация образовательного процесса.**

Формы: урок.

#### Типы уроков:

- - урок изучение нового материала;
- - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- -комбинированный урок;
- -урок контроля умений и навыков.

#### Виды уроков:

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- урок – игра
- творческая мастерская
- выполнение учебного проекта

#### Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

- Стимулирование и мотивация интереса к учению.
- Стимулирование долга и ответственности в учении.

#### Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- Словесные, наглядные, практические.
- Индуктивные, дедуктивные.
- Репродуктивные, проблемно-поисковые.
- Самостоятельные, несамостоятельные.

#### Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

- Устного контроля и самоконтроля.
- Письменного контроля и самоконтроля.
- Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

#### Педагогические технологии:

- Дифференцированное обучение.
- Операционно-предметная система обучения.
- Моторно-тренировочная система.

- Операционно-комплексная система.
- Практические методы обучения.
- Решение технических и технологических задач.
- Учебно-практические или практические работы.
- Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
- Опытно-экспериментальная работа.
- Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
- Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
- Кооперативная деятельность учащихся.
- Коллективное творчество.

- **Учебная программа по технологии в 5 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются: формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 5 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 5 классе:

**Введение (2часа)**

**Кулинария(14час)**

**Элементы материаловедения (2час).**

**Технология обработки ткани (4час).**

**Влажно-тепловые работы (2 час.)**

**Элементы машиноведения (8 час.)**

**Конструирование с элементами моделирования (8час).**

**Технология изготовления фартука на поясе.(14час.)**

**Интерьер кухни, столовой(4часа).**

**Гигиена девушки. Косметика.(2часа).**

**Творческая проектная деятельность (6час) – по темам:**

- *Технология обработки ткани. Ручные работы(2 час.),*
- *Интерьер кухни, столовой( 6 час.)*

**Итого 68 часов.**

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы в разделе «Интерьер кухни, столовой».

#### **Лабораторно-практические работы:**

№ 1 – Изучение устройства ручного привода швейной машины»

№ 2 – Изучение свойств нитей основы и утка.

№ 3 – Определение лицевой и изнаночной стороны, направление долевой нити в ткани.

№ 4 – Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Учебно-методическое обеспечение программы:

- В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: «Просвещение»,2002г.

- В.Н.Чернякова, «Технология обработки ткани 5кл.», М: «Просвещение», 2000г.

- А.К.Бешенков «Методика обучения технологии. 5-9 классы», Москва: Дрофа, 2004г.

- В.Н.Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани» 5-9, Москва: Просвещение, 2003г.

- И.А.Сасова.Сборник проектов. 5 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.

- Е.В.Старикова, Г.А.Корчагина «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: Просвещение, 2002

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

#### **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

##### **V класс**

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;



- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.

#### Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с

поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

- **Учебная программа по технологии в 6 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 6 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 6 классе:

**Введение (2часа)**

**Кулинария(14час)**

**Элементы материаловедения (4час).**

**Рукоделие. Вышивка. (4час).**

**Элементы машиноведения (8 час)**

**Конструирование с элементами моделирования (8час).**

**Технология изготовления ночной сорочки (14час.)**

**Интерьер жилого дома (6час).**

**Личная гигиена (2часа).**

**Уход за одеждой и обувью (2часа).**

**Творческий проект (6 часа) выполняется в разделе «Вышивка»**

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В 6 классе произведена замена изучаемого швейного изделия прямой юбки на плечевое швейное изделие (ночную сорочку) в связи с физиологическими особенностями фигуры девочек.

## **Лабораторно-практические работы:**

№ 1 – Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

№ 2 – Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани бкл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

## Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

### VI класс

#### Учащиеся должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

### Учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройку юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

- **Учебная программа по технологии в 7 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 7 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 7 классе:

**Введение (2часа)**

**Кулинария(14час)**

**Элементы материаловедения (2час.)**

**Элементы машиноведения (4час).**

**Конструирование и моделирование швейного изделия – юбки. (10час)**

**Технологическая последовательность изготовления прямой юбки (14час).**

**Рукоделие. Вязание крючком (6час).**

**Уход за ребёнком (4час).**

**Интерьер жилого дома (2час).**

**Уход за одеждой. Ремонт одежды(4час).**

**Гигиена девушки. Косметика.(4часа).**

**Творческая проектная деятельность (8час) в разделе : «Вышивка»**

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В 7 классе изучается проектирование и изготовление швейного изделия – прямой юбки, а не плечевого изделия – ночной сорочки. Это связано с физиологическими

особенностями строения фигуры девочек этого возраста и технологическими навыками изготовления швейных изделий.

### **Лабораторно-практические работы:**

№ 1 – Определение свойств тканей из искусственных волокон.

№ 2 – Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

## **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

### **VII класс**

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и



соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

#### Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

## **Учебная программа по технологии в 8 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 8 классах еженедельно отводятся одному учебному занятию при продолжительности учебного года 34 недели.

В 8 классе из общего времени 15 % (5 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 8 классе:

**Введение (1часа)**

**Кулинария(7час)**

**Ручная вышивка (7час).**

**Творческий проект (4час.)**

**Конструирование и моделирование швейного изделия – шорты. (3час).**

**Технологическая последовательность изготовления шорт (6час).**

**Домашняя экономика (2 час)**

**Интерьер жилого дома (1час).**

**Уход за одеждой. Ремонт одежды(2час).**

**Гигиена девушки. Косметика.(2часа).**

Итого 34 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из синтетических волокон.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 8 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Основы кулинарии 8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

## Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

### *VIII класс*

#### Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы платья, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа платья, способы моделирования;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

#### Учащиеся должны уметь:

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

### Контроль уровня обученности

Класс	Виды контроля	КИМ
5 - 7	<p>Проверка знаний:</p> <p>тесты, кроссворды, карточки-задания.</p> <p>Проверка умений:</p> <p>практические работы, тесты, упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>Е.В.Старикова «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: «Просвещение», 2000</p>
8	<p>Проверка знаний:</p> <p>контрольные задания, тесты, кроссворды, карточки-задания, тематический срез.</p> <p>Проверка умений:</p> <p>практические работы, тесты, упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>А.В.Марченко «Итоговая аттестация выпускников», М.: «Просвещение», 2002</p>

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала —  $K_u$ . Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

$$K_u = \frac{K_N}{N}$$

где  $N$  — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

$K$  — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

Если  $K_y > 0,7$ , то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка 3 ставится за 70% правильно выполненных заданий ( $K_y > 0,7$ ), 4 — за 80—90% правильно выполненных заданий ( $0,8 = K_y < 0,9$ ), 5 — за правильное выполнение всех заданий ( $K_y > 0,9$ ).

*Оценка швейного изделия производится по следующим параметрам:*

- Качество и аккуратность выполнения изделия.
- Соблюдение нормы времени.
- Соблюдение технологии.
- Организация рабочего места.
- Соблюдение правил техники безопасности.

Оценка 5 ставится тогда, когда все вышеназванные требования соблюдаются, 4 — когда 1 или 2 критерия не выполнены. Оценка 3 выставляется, если нарушены 3 критерия, 2 — когда работа совсем не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в работе, исправить невозможно. Работа оценивается 1, если она не представлена по неуважительным причинам.

Для сокращения времени, затрачиваемого на итоговый контроль, в последнее время все чаще используются тестовые задания.

При этом целесообразно применить тесты нескольких видов:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;
- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575836

Владелец Закарьяева Айшат Закарьяевна

Действителен с 14.07.2021 по 14.07.2022