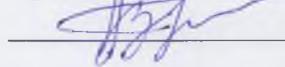


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 83» г.Перми

Рассмотрена и одобрена на заседании
методического объединения учителей
технологии и искусства

Протокол № 1 от 07.09.2016

Председатель МО



В.А.Артегова



Утверждаю
И.о. директора MAOU «СОШ № 83»
г.Перми

Л.А.Глухова

13.09.2016

**Рабочая программа по технологии
для 5-8 классов**

Пермь
2016

Пояснительная записка

Данная учебная программа составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-8 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов. Позволит молодежи приобрести обще трудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей

Цель учебного предмета

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

Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

А) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение обще трудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 4 проекта (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Основные цели обучения учащихся.

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» - обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **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;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **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;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлены 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 требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 15 % от учебного времени отводится для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5,6,7, классах по 70 часов, из расчета 2 часа в неделю, в 8 классах 35 часов по 1 часу в неделю

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №83»

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению педагогическим
советом МАОУ «СОШ
№83» _____

Утверждаю
И.о. Директора МАОУ «СОШ№83»
_____ Л.А. Глухова

Рабочая программа по технологии

5 класс

Автор-составитель
Артегова Валентина Алексеевна

Учитель технологии

г. Пермь

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцев. Для обучения используются учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология 5 класс» Москва, издательский центр «Вента-Граф», 2007 год. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

Принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного, сатинового, саржевого и атласного переплетения, свойства тканей из натуральных растительных волокон, определение основной и уточной нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани, правила безопасной работы с ручными инструментами;

правила безопасной работы на универсальной швейной машине; 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; понятия «санитария» и «гигиена», правила безопасной работы при пользовании электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями; проводить первичную обработку овощей, фруктов и ягод.

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, общие свойства текстильных материалов;

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, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

ремонттировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

Содержание курса 5 класс.

Введение (2час)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).

Основы материаловедения (4 час).

Основные теоретические сведения:

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда:

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Основы машиноведения (6 час).

Основные теоретические сведения:

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда:

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Рукоделие. Художественные ремесла (10час).

Лоскутная техника (4часа)

Основные теоретические сведения

Виды ткани. Технология сшивания лоскутков.

Практическая работа:

Подготовка ткани Выбор способа складывания ткани.

Варианты объектов труда.

Наволочка. Коврик. Салфетка. Прихватка.

Вышивка (6час)

Основные теоретические сведения

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. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Украшающие швы. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Конструирование и моделирование одежды (8час).

Основные теоретические сведения:

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда:

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления одежды (10час).

Основные теоретические сведения:

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

Практические работы:

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

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

Варианты объектов труда:

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

Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика жилища. Интерьер кухни, столовой.

Основные теоретические сведения:

Краткие 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда:

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Электротехника (2 час)

Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения:

Бытовые электроприборы на кухне: холодильник, микроволновая печь (СВЧ), посудомоечная машина и т.д. Принцип действия, правила эксплуатации.

Практические работы:

Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.

Варианты объектов труда:

Холодильник, СВЧ, электроплита.

Исследовательская и созидательная деятельность (12 час)

Основные теоретические сведения:

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Составные части творческого проекта.

Практические работы:

Выполнение проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Варианты объектов труда:

Примеры творческих проектов. Тематика проектов.

**Кулинария (14час).
Санитария и гигиена (1 час).**

Основные теоретические сведения:

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы:

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда:

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения:

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

Практические работы:

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

Варианты объектов труда:

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (10 час).

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения:

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда:

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения:

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы:

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда:

Омлет, яичница, вареные яйца

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения:

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

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

Практические работы:

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда:

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения:

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

Практические работы :

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда:

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения:

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы:

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени.. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда:

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Учебно-тематический план (70часов)

5 класс

Разделы и темы	часы
Вводное занятие	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38
Основы материаловедения	4
Виды волокон. Свойства	1
Ткацкие переплетения	1
Определение лицевой, изнаночной сторон ткани	1
Символы ухода за изделиями	1

Основы машиноведения	6
Рукоделие. Художественные ремесла (лоскутное шитье, вышивка)	10
Инструменты и материалы	1
Технология соединения деталей	2
Шаблоны для лоскутной техники	1
Вышивка	4
Украшающие швы	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	8
Технология изготовления швейных изделий	10
Технология ведения дома	2
Эстетика жилища. Интерьер кухни, столовой	2
Электротехника	2
Бытовые электроприборы	2
Исследовательская и созидательная деятельность	12
Цели и задачи проектной деятельности	2
Этапы проектирования	4
Технологический проект. Защита проекта	6
Кулинария	14
Санитария и гигиена	1
Физиология питания	1
Технология приготовления пищи	10
Сервировка стола. Заготовка продуктов.	2
Итого	70

Ресурсное обеспечение программы:

Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко. Вариант для девочек 5класс, Волгоград 2009г.

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

- В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: Вента-Граф, 2007год.

-В.Н. Чернякова «Технология обработки ткани5кл.», М: «Просвещение»,1999г.

- Технология под редакцией В.Д.Симоненко, Москва, «Вента-Граф» 2005г.

-С.Э. Маркуцкая. Тесты по технологии 5-7кл., Издательство«экзамен»,Москва,2006г.

Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»

5 класс (70 часов)

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата	
				Знать	Уметь	план	по факту
1	Введение(2час) Вводный инструктаж	Правила безопасного поведения в кабинете	1	Требования к выполнению работ	Выполнять порученную работу с соблюдением инструкций. Оказание первой медицинской помощи		
2	Цели и задачи курса	Основные разделы курса «Технология»	1	Возможности применения технологии ,ее разновидности	Пользоваться учебником, Справочно-информационной литературой ,инструментами и материалами		
3-6	<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов(44час)</i> Рукоделие (10час)	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.	6	-история возникновения Лоскутной техники -технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.			

	<p>Инструменты, материалы, оборудование.</p> <p>Шаблоны для раскроя элементов орнамента.</p> <p>Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.</p> <p>Мозаика из полос «Прихватка».</p>	<p>Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.</p>		<p>Правила безопасного применения инструментов и оборудования.</p> <p>Организация рабочего места. Подготовка материалов к работе.</p> <p>Составление инструкционной карты изделия из лоскута</p> <p>Применение растровой ткани</p>	<p>Пользоваться инструментами для выполнения лоскутной мозаики;</p> <p>-подбирать ткани по цвету, фактуре и рисунку</p> <p>-использовать растровую ткань в работе</p> <p>-оценка материальных затрат и качества изделия</p>		
7-10	<p>Вышивка (4 час)</p> <p>Материалы, инструменты и приспособления.</p> <p>Правила ТБ.</p> <p>Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.</p>	4	<p>- виды орнаментов</p> <p>- как цвет влияет на оформление изделия</p> <p>традиционные вышивки</p>	<p>- подбирать материалы и инструменты</p> <p>- выполнять шов вперед иголку, змейку, стебельчатый</p> <p>- выполнять тамбурный шов, козлик, двусторонний</p>		

	<p>Цвет и композиция в процессе практической работы.</p> <p>Окончательная обработка салфетки вышивкой.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - правила по ТБ - способы выполнения украшающих швов: вперед иголку, змейка, стебельчатый - способы выполнения украшающих швов: тамбурный, козлик, двусторонний - правила цветоведения и композиции в практической работе - способы закрепления рабочей нити на ткани без узла 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать цвета для выполнения работы - выполнять изделие с применением тамбурного и двустороннего швов - подготавливать пасму к работе - закреплять рабочую нить на ткани без узла 		
11-14	<p>Материаловедение. Виды волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения в тканях. Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб. р. № 1</p> <p>Полотняное переплетение в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны.</p> <p>Практическая работа для</p>	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> о тканях и их изготовлении - о тканях, как о двух системах нитей - понятие пряжи и прядение, ткани и ткачество. - классификацию текстильных волокон - способы определения 	<ul style="list-style-type: none"> - определять в тканях направления нитей основы и утка, определять лицевую и изнаночную стороны ткани, определять свойства тканей из натуральных растительных волокон 		

	проверки умений и навыков. Лаб. Р. № 2,			лицевой и изнаночной стороны			
15-20	<p>Машиноведение. История создания швейной машины. Швейная машина с ручным приводом. Устройство ручного привода. Виды приводов. Машины с электрическим приводом. Практическая работа для проверки умений и навыков. Упражнения. Лаб. Р. 1</p> <p>Подготовка машины к работе. Выполнение машинных швов.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - историю создания швейной машины - организацию рабочего места - устройство ручного привода - устройство швейной машины - терминологию применяемую при выполнении машинных работ - виды машинных швов. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять прямолинейные строчки на машине без ниток - лабораторно-практическая работа № 1 «Изучение устройства ручного привода швейной машины» - заправлять верхнюю и нижнюю нитки 		
21-26	<p>Конструирование и моделирование поясных изделий(6час) Специальная одежда. Мерки, чертеж, выкройка.</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке. Подготовка выкройки к раскрою</p>	6	<p>Правила безопасности при работе ножницами</p>	<p>Снимать мерки, рассчитывать отдельные элементы чертежей, строить чертеж.</p>		
27-36	<p>Технология изготовления швейного изделия(10час).</p>		10	<p>последовательность изготовления одежды от эскиза до готового</p>	<p>- обрабатывать срезы обтачным швом</p>		

<p>Подготовка деталей кроя фартука. Практическая работа.</p> <p>Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса.</p> <p>Обработка грудки и соединение ее с бретелями. Практическая работа.</p> <p>Обработка накладных карманов. Практическая работа.</p> <p>Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа.</p> <p>Обработка нижней части фартука.</p>	<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы и швейное оборудование</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани.</p>		<p>изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования подготовки к раскрою швейного изделия с условиями настила ткани и рациональной раскладки деталей - учитывать свойства материалов при работе <p>последовательность обработки срезов обтачным швом</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию ручных и машинных работ <p>последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию утюжильных работ - технологию обработки нагрудника и соединения ее с бретелями <p>последовательность выполнения накладных карманов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать верхний срез грудки и соединять ее с бретелями - выполнять накладные карманы <p>соединять карманы с нижней частью фартука</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать нижнюю часть фартука швом вподгибку с закрытым срезом - соединять детали фартука - оценивать качество изделия. 		
---	--	--	--	---	--	--

	Соединение деталей фартука. Проверочная работа по разделу «Технология изготовления швейного изделия».	Контроль и оценка готового изделия.		-способы соединения карманов с нижней частью фартука			
37-46	Технология ведения дома (10час) Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни. Размещение оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления и столовой. Благоустройство кухни.	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и		-что такое интерьер. -требования к интерьеру -функции кухни -оборудование кухни -как благоустроить кухню. Способы	-размещать оборудование на кухне, -соблюдать санитарные требования на кухне -подбирать цветовую гамму при оформлении кухни		

<p>завтраку.</p> <p>Культура поведения за столом.</p> <p>Технология приготовления пищи</p> <p>Пища человека и режим питания. Роль овощей в питании.</p>	<p>ожогах.</p> <p>Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.</p> <p>Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.</p> <p>Разработка учебного проекта по кулинарии.</p> <p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.</p>	<p>10</p> <p>2</p>	<p>- о пище и режиме питания</p> <p>- о процессе</p>	<p>украшения стола к завтраку. Оформлять готовые блюда и подавать их к столу. Складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами.</p> <p>- сохранять витамины при кулинарной обработке продукта</p> <p>- приемы нарезки овощей</p>		
---	---	--------------------	--	--	--	--

	<p>Овощи. Первичная обработка. Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа.</p> <p>Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей.</p>	<p>Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.</p>	<p>4</p>	<p>пищеварения</p> <p>- об овощных растениях</p> <p>Первичная обработка овощей</p> <p>-приемы тепловой обработки овощей</p> <p>-условия, обеспечивающие сохранение витаминов и минеральных солей при первичной и</p>	<p>-готовить отварные и тушеные блюда из овощей</p> <p>- сервировать стол к обеду</p> <p>- готовить, оформлять бутерброды</p> <p>готовить холодную закуску и горячие напитки</p>		
--	--	--	----------	--	--	--	--

	<p>Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Заготовка продуктов</p>	<p>Значение хлеба, соли и воды в питании человека</p>	<p>2</p>	<p>тепловой обработке овощей</p> <p>-технология приготовления блюд из яиц</p>	<p>Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени лекарственных трав Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.</p>		
--	---	---	----------	---	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №83 г. Пермь

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению
педагогическим советом
МАОУ «СОШ №83»

Утверждаю
Директор МАОУ «СОШ №83
_____ О.В.Пономарев

Рабочая программа по технологии

6 класс

Автор-составитель

Артегова Валентина Алексеевна

Учитель технологии

Г.Пермь

Учебная программа по технологии в 6 классе.

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для обучения используются учебник Симоненко В.Д. Технология 6 класс. Вента-Граф, 2006 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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 35 недель.

Требования к результатам обучения в 6 классе

Учащиеся должны знать:

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытьё 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 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;

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.

Содержание курса 6 класс.

Введение (2час)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).

Рукоделие. (6 час).

Вышивка

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории художественного творчества-вышивки. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности счетной вышивки

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике счетной вышивки. Подбор тканей по фактуре, подготовка их к работе. Выбор иглы, ниток для вышивания, инструментов

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Счетные швы

Основные теоретические сведения

Знакомство с основными счетными швами (набор, русская гладь, счетная гладь, «роспись», гобеленовый шов, крест). Художественные особенности счетной вышивки: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения счетной вышивки.

Практические работы

Выполнение схемы для вышивки. Выполнение образцов вышивки. Использование компьютера для вышивания.

Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, салфетка.

Элементы материаловедения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

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

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (10 час).

Основные теоретические сведения

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

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (18 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома (8 час).

Уход за одеждой и обувью(2час). Интерьер жилого дома (2час) Гигиена и косметика (4час).

Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Композиция в интерьере. Освещение. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки. Гигиена жилища. Личная гигиена и косметические средства.

Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Электротехнические работы (2 час).

Электромонтажные работы

Основные теоретические сведения

Общее понятие об электрическом токе. Виды *источников тока* и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Кулинария (16час)

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час).

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. 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:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения

Способы заготовки продуктов впрок с помощью соли.

Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

Учебно-тематический план 6 КЛАСС

Разделы и темы	часы
Введение. Цели и задачи курса	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	42
Рукоделие. Вышивка	6
Элементы машиноведения	4
Элементы материаловедения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	10
Технология изготовления поясных изделий	18
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	8
Композиция в интерьере. Особенности жилища.	2
Уход за одеждой и обувью	2
Гигиена и косметика.	4
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2
Электромонтажные работы	2
КУЛИНАРИЯ	16
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	12
Заготовка продуктов	2
ИТОГО	70

Ресурсное обеспечение программы.

-«Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко М: Вента-Граф 2006 год.

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

-« Поурочные планы бкласс (девочки)» Волгоград, 2004г.-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2004г.

Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»

6 класс (70 часов)

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата		
				Знать	уметь	план	по факту	
1	Введение(2час)	Правила безопасного поведения		1	Правила поведения в кабинете	Организовывать рабочее место		
2	Цели и задачи курса	Содержание предмета . Последовательность его изучения		1	Знакомство с средствами обучения	Умение пользоваться учебником, рабочей тетрадью.		
3-4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42час) Рукоделие(6час) Лоскутное шитье	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.		2	Знать геометрические фигуры, способы соединения соответствующего цвета	Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона		

					или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.		
5-8	<p>Вышивка.</p> <p>Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.</p> <p>Цветовой тон. Двусторонняя гладь.</p> <p>Цветная художественная гладь</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.</p> <p>Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	4	<p>-История возникновения вышивки, пропорциональное построение узоров.</p> <p>-Хроматические и ахроматические цвета, яркость и насыщенность цвета</p> <p>- Последовательность выполнения</p>	<p>-Выполнять технику счетных швов</p> <p>-Выполнять свободную вышивку по рисованному контуру узора.</p>		

				проекта Технологию выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.	-Разработать и выполнить творческий проект. Защитить проект.		
9-12	Технология обработки ткани(42час). Материаловедение. Натуральные волокна животного происхождения. Характеристика свойств шерстяных и шелковых тканей. Свойства тканей. Дефекты тканей.	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	4	-Способы получения натуральных волокон животного происхождения - Свойства натуральных волокон	-Определять лицевую и изнаночную сторону ткани саржевого и атласного переплетений (лабораторно – практическая работа №1) -Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей (лабораторно-практическая работа №2)		
13-16	Элементы машиноведения. Регуляторы швейной машины. Устройство и	Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.	4	-Назначение и устройство регуляторов швейной	-Подбирать и устанавливать машинную иглу		

	<p>установка швейной иглы</p> <p>Уход за швейной машиной. Чистка и смазка машины. Машинные швы.</p> <p>Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений. Обработка застежки тесьмой-молнией.</p>	<p>Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование</p>		<p>машины.</p> <p>-Правила ухода за швейной машиной</p> <p>-Причины возникновения и способы устранения дефектной строчки</p> <p>-Устройство и установку машинной иглы</p>	<p>-Чистить и смазывать швейную машину</p> <p>-Использовать специальные приспособления</p>		
17-26	<p>Конструирование и моделирование.</p> <p>Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки для построения чертежа юбки.</p> <p>Построение чертежа конической юбки.</p> <p>Построение чертежа</p>	<p>Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p> <p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом</p>	10	<p>Понятие «силуэт», «стиль в одежде». Виды легких юбок. Требования к одежде.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа конической и клиневой юбок.</p> <p>Последовательность построения основы чертежа</p>	<p>Снимать мерки.</p> <p>Строить чертежи конической и клиневой юбок.</p> <p>Строить чертеж прямой юбки.</p> <p>Моделировать юбку выбранного фасона.</p>		

	<p>клиньевой юбки.</p> <p>Расчетные формулы для построения прямой юбки</p>	<p>индивидуальных особенностей фигуры.</p>		<p>прямой юбки.</p> <p>Способы моделирования конических, клиньевых, прямых юбок.</p>			
27-44	<p>Технология изготовления изделия.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань. Раскрой изделия.</p> <p>Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проверка знаний по карточке-заданию «Раскрой ткани»</p> <p>Проведение примерки. Внесение уточнений после первой примерки.</p> <p>Обработка юбки после</p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p> <p>Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.</p>	18	<p>Варианты раскладки выкройки на ткани.</p> <p>Правила переноса линий.</p> <p>- Правила проведения примерки.</p> <p>- Правила последовательной обработки вытачек и боковых швов.</p> <p>Один из способов обработки застежки тесьмой-молнией.</p> <p>Правила последовательно</p>	<p>- Готовить ткань к раскрою.</p> <p>- выполнять экономно раскладку выкройки на ткани.</p> <p>- раскраивать юбку.</p> <p>- Последовательно соединять детали кроя.</p> <p>- определять и исправлять недостатки, выявленные в результате проведения примерки.</p> <p>Обрабатывать вытачки и боковые швы.</p> <p>- качественно</p>		

	<p>примерки. Обработка вытачек и боковых швов.</p> <p>Обработка застежки в боковом шве юбки тесьмой-молнией.</p> <p>Обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки.</p> <p>Обработка нижнего среза юбки. Практическая работа.</p> <p>Обработка петли и пришивание пуговицы</p> <p>Окончательная обработка юбки. Защита проекта «Юбка».</p>			<p>й обработки верхнего среза юбки.</p> <p>Основные способы обработки нижнего среза юбки.</p> <p>Машинный и ручной способы обработки петли.</p>	<p>выполнять влажно-тепловую обработку.</p> <p>Обрабатывать застежку в боковом шве тесьмой-молнией.</p> <p>Обработку верхнего среза юбки поясом.</p> <p>Обрабатывать нижний срез юбки ручным способом.</p> <p>Обрабатывать петлю петельными стежками.</p> <p>Проверять качество готового изделия. Защищать проект</p>		
45-46	<p>Технология ведения дома(8час) Понятие о композиции в интерьере.</p>	<p>Требования к интерьеру. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую</p>	2	<p>-Понятие интерьера и его основные</p>	<p>-Выполнять эскиз композиции зоны комнаты</p>		

	<p>Характерные особенности жилища.</p> <p>Освещение жилого дома.</p> <p>Отделка квартиры.</p> <p>Коллекции. Домашняя библиотека. Картины.</p> <p>Что такое НОТ в доме.</p> <p>Гигиена жилища.</p>	<p>и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений.</p>		<p>качества</p> <p>- Понятие композиция и зонирование</p> <p>-Элементы декоративного убранства</p> <p>-Роль освещения в интерьере жилья и его виды</p>	<p>-Использовать декоративные элементы в убранстве интерьера</p>		
47-52	<p>Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Ремонт одежды. Как заставить одежду подрасти вместе с тобой.</p> <p>Уход за обувью.</p> <p>Уход за волосами. Как мыть голову. Инструменты для ухода за волосами.</p> <p>Причёска для себя и подруги.</p>	<p>Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами.</p> <p>Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви.</p> <p>Уход за волосами.</p> <p>Причёска для себя и подруги.</p>	6	<p>-правила ухода за одеждой</p> <p>-как ухаживать за одеждой</p> <p>-варианты увеличения размеров одежды и её декорирование.</p> <p>-как ухаживать за обувью.</p> <p>средства по уходу за волосами</p>	<p>Символы по уходу за одеждой.</p> <p>- ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами, обувью.</p> <p>-пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен с одежды и обуви и защиты одежды от моли и других насекомых</p> <p>-уметь ухаживать за волосами и</p>		

					подбирать причёску в соответствии с типом лица		
53-54	Электротехнические работы(2час). Бытовые электроприборы.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов .	2	-Названия и устройство ламп накаливания. Бытовые электрические приборы	-Находить, собирать представлять информацию об истории электроприбора. Изучать потребность в бытовых электроприборов на кухне.		
55-56	Кулинария(16час) Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	Формула правильного питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила безопасной работы на кухне при приготовлении пищи. Профессия повар.	2	-Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма;	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.		
57-66	Технология приготовления пищи. Значение молока в питании человека. Приготовление блюд из		12	-О роли молока в питании человека молочные блюда -Определять качество молока	Организовывать рабочее место		

<p>молока.</p> <p>Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Питательная ценность муки. Виды теста для приготовления блинов, оладий, блинчиков</p> <p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие блюда и напитки.</p> <p>Особенности сервировки стола к ужину. Элементы</p>				<p>--Общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека</p> <p>-Условия и сроки хранения рыбы</p> <p>-О питательной ценности блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>-Способы варки бобовых и макаронных изделий</p> <p>-Способы приготовления теста, технологию выпечки блинов, оладий,</p>	<p>-Варить разного вида каши; варить бобовые и макаронные изделия</p> <p>-Приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики</p> <p>Варить компоты и кисели</p> <p>-</p> <p>-Сервировать стол к ужину, принимать</p>		
---	--	--	--	---	---	--	--

	этикета.			блинчиков -Кулинарные свойства крахмала -Технологию приготовления киселей, компотов -Особенности сервировки стола к ужину, правила приема гостей			
67-68	Заготовка продуктов	<p>Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.</p> <p>Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.</p>	2		<p>Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.</p>		

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №83 г. Пермь

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению
педагогическим советом
МАОУ «СОШ № 83» _____

Утверждаю
И.о. Директора МАОУ «СОШ
№83»
_____ Л.А. Глухова

Рабочая программа по технологии

7 класс

Автор-составитель

Учитель технологии

Артегова Валентина Алексеевна

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

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

Учебник под редакцией Симоненко В.Д. Технология (вариант для девочек), Вента-Граф, 2007г. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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 35 недель.

Содержание курса 7 класс.(70час)

Введение.)Цели и задачи курса (2 час)

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (2час).

Вязание крючком

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

Практические работы

Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы:

Изучение свойств ткани из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

Элементы машиноведения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (10час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда.

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

Технология изготовления плечевого изделия (16 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технологии ведения дома (10 час).

Интерьер жилого дома

Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере

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

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

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере предметов искусства, коллекции и декоративных изделий собственного изготовления.

Практические работы

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники и элементов освещения.

Электротехнические работы (4 час); Бытовые электроприборы.(2час)

Электроосветительные приборы. Электроприводы (2час)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. 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.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель.

Профессиональное самоопределение (2 час)

Основные теоретические сведения

Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда.

Практические работы:

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

л

Кулинария (16час). Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

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

Технология приготовления пищи (12час).

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные, хворост.

Пельмени и вареники

Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Заготовка продуктов (2 час)

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из продуктов

Основные теоретические сведения

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

ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

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 ткани 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, основные конструкции плечевых изделий, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования, 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 изделия;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки плечевого изделия;

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, моделировать и подготавливать выкройки 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 горловину, пройму подкройной обтачкой, окантовочным швом с закрытым срезом, обрабатывать низ изделия и низа рукавов ручным и машинным способами, обметывать срезы;

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Учебно-тематический план.7 класс (70час)

Разделы и темы	часы
Введение	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	32
Рукоделие. Художественные ремесла	2
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	10
Технология изготовления швейных изделий. Проектирование	16
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	8
Освещение жилого помещения	2
Экология и гигиена жилища	4
Предметы искусства и коллекции в интерьере	2
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	4
Бытовые электроприборы	2

Электроосветительные приборы. Электроприводы	2
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ	2
Уровни квалификации и уровни образования	2
Исследовательская и созидательная деятельность	6
Кулинария	16
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	12
Заготовка продуктов	2
	Итого:
	70

Ресурсное обеспечение программы:

Учебник Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А., Технология, Вента-Граф, 2011год.

-«Технология обработки ткани7-9 кл.» В.Н. Чернякова, М: «Просвещение»,1999г

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

Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»

7 класс (70 часов)

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата	
				Знать	уметь	план	по факту
1-2	Введение(2час)	Задачи курса	2	Правила поведения в кабинете	Соблюдать нормы и правила безопасности познавательной деятельности созидательного труда.		
3-4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32час). Рукоделие. Художественные ремесла Вязание на спицах. Основные виды петель.	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Инструменты, материалы	2	Набор петель на спицы, кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда.	. Создание и чтение схем для вязания. Вязать полотно и по кругу.		

5-6	<p>Элементы материаловедения (2 час)</p> <p>Технология производства ткани из искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон.</p>	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p>	2	<p>Сложные ткацкие переплетения. Раппорт в переплетении</p>	<p>Определять вид ткани по образцам.</p>		
7-8	<p>Элементы машиноведения (2час)</p> <p>Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин. Принцип образования двух ниточного машинного стежка</p>	2	<p>Виды соединений в узлах швейных машин, кинематические схемы.</p>	<p>Выполнять машинные швы.</p>		
9-18	<p>Конструирование и моделирование (10час)</p> <p>Требования к одежде. Силуэт и стиль в</p>	<p>Конструирование одежды.</p>	1	<p>Эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, предъявляемые к</p>	<p>-Снимать и записывать мерки Строить чертеж ночной сорочки</p>		

<p>одежде.</p> <p>Проектирование плечевых изделий.</p> <p>Практическая работа. Мерки.</p> <p>Построение чертежа плечевого изделия.</p> <p>Изготовление выкройки с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Силуэт и стиль в одежде.</p> <p>Моделирование ночной сорочки.</p>	<p>Измерение параметров фигуры человека.</p> <p>Построение и оформление чертежей швейных изделий.</p> <p>Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде.</p> <p>Моделирование простейших видов швейных изделий.</p>			<p>одежде</p> <p>Последовательность построения основы чертежа</p> <p>-Некоторые способы моделирования ночных сорочек.</p> <p>Художественное оформление и отделка изделий.</p> <p>Составление инструкционной карты</p>	<p>-Моделировать форму горловины</p> <p>Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: обтачки горловины, воротника, кармана, подборта.</p> <p>Моделирование выкройки проектного изделия.</p> <p>Профессия художник по костюму</p>		
---	--	--	--	---	---	--	--

19-34	<p>Технология изготовления швейных изделий. (16час)</p> <p>Подготовка ткани к раскрою</p> <p>Раскладка выкройки на ткани</p> <p>Раскрой изделия.</p> <p>Подготовка деталей кроя к первой примерке.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Дублирование деталей.</p> <p>Прокладочные материалы.</p> <p>Обработка плечевых,</p>	<p>Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек.</p> <p>Декатировка ткани</p> <p>Обмеловка деталей выкройки.</p> <p>Безопасные методы работы на швейной машине.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>-Правила подготовки выкройки к раскрою</p> <p>-Правила подготовки ткани к раскрою</p> <p>Направление нити основы. Припуски на швы.</p> <p>-Технологию раскроя ткани</p> <p>-Правила переноса линий</p> <p>Последовательность изготовления ночной сорочки.</p> <p>-Способы обработки боковых срезов бельевыми швами</p>	<p>-Готовить ткань к раскрою</p> <p>-Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани</p> <p>-Раскраивать ночную сорочку</p> <p>-Обрабатывать горловину подкройной обтачкой</p> <p>-Обрабатывать нижний срез рукавов швом в подгибку с закрытым срезом</p> <p>-Обрабатывать боковые срезы стачным, двойным или</p>		

<p>боковых швов.</p> <p>Обработка горловины ночной сорочки.</p> <p>Обработка низа и низа рукавов</p> <p>Окончательная обработка изделия.</p> <p>Проектирование. Этапы проектирования.</p>	<p>Варианты обработки горловины.</p> <p>Швейные машины специального назначения (оверлок).</p> <p>Влажно-тепловая обработка изделия.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>-Правила обработки горловины подкройной обтачкой</p> <p>-Способы обработки низа рукавов и низа изделия.</p> <p>-Способы выполнения ВТО</p>	<p>запошивочным швом.</p> <p>Обрабатывать горловину подкройной обтачкой.</p> <p>-Обрабатывать нижний срез ночной сорочки швом в подгибку с закрытым срезом</p> <p>Выполнять ВТО изделия</p> <p>Самоконтроль</p> <p>Защита проекта</p>		
---	---	----------------------------	---	---	--	--

35-36	Технология ведения дома (8 час) Освещение жилого дома.	Роль освещения в интерьере	2	Область применения разного типа ламп	Выполнение презентации «Освещение жилого дома»		
37-38	Экология и гигиена жилища.	Основные элементы систем жизнеобеспечения. Виды уборки помещения.	2	Система безопасности жилища. Система фильтрации воды.	Подбирать моющие средства для уборки помещения.		
39-40	Предметы искусства и коллекции в интерьере	Оформление интерьера произведениями искусства .Размещение коллекций в интерьере	2	Понятие о коллекционировании. Профессия дизайнер.	Находить и представлять информацию о видах коллекций, способу их хранения.		
41-44	Электротехнические работы (4 час). Бытовые электроприборы Электроосветительные приборы. Электроприводы	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Виды электроприводов.	2 2	Изучать потребность в бытовых электроприборах с учетом потребностей и доходов семьи.	Выполнять электронную презентацию на тему: «Современная бытовая электротехника»		

45-47	Профессиональное самоопределение (2 час) Уровни квалификации и уровни образования.	Знакомство с Единым тарифно-квалификационным справочником.	2	Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация»	Здоровье при выборе профессии.		
48-54	Исследовательская и созидательная деятельность (6 час)	Цели и задачи проектной деятельности.	6	Составные части годового творческого проекта.	Составление портфолио.		
55-56	Кулинария (16час) Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за	2	Влияние микроорганизмов на пищевые продукты. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов Правила техники безопасности при кулинарных работах. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов. Безопасные приемы работы	Первая медицинская помощь при отравлении пищевыми продуктами. Оказание первой помощи при ожогах. Разработка учебного проекта по кулинарии.		

		<p>столом.</p> <p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.</p>					
57-68	<p>Мучные изделия. Изделия из пресного теста.</p> <p>Приготовление обеда в походных условиях.</p> <p>Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа</p> <p>Значение фруктов и ягод</p>	<p>Виды пресного теста. Рецептура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Профессия кондитер.</p> <p>Методы определения качества кисломолочных продуктов</p> <p>Пищевая ценность фруктов и ягод,</p>	12	<p>Состав пресного теста. Инструменты и приспособления для приготовления мучных изделий.</p> <p>Съедобные декоративные травы. Правила выбора места отдыха.</p> <p>Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока. Ассортимент молочных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность фруктов и овощей, условия хранения и способы кулинарного</p>	<p>Приготовить хворост.</p> <p>Обеззараживать воду, приготовить салат из декоративных трав.</p> <p>Приготовить пудинг из творога.</p> <p>Приготовить суп из смородины.</p>		

	в питании человека.	способы их хранения.		использования.			
	Сладкие блюда и напитки.	Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд		Подача сладких блюд и напитков к столу.	Приготовить мусс из свежих яблок.		

69-70	Заготовка продуктов. Стерилизованные консервы	Основные способы консервирования. Подготовка к консервированию.	2	Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без	Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок.		
--------------	--	--	---	--	--	--	--

				стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).	Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.		
--	--	--	--	---	---	--	--

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №83» г. Пермь

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению
педагогическим советом
МАОУ «СОШ № «83» _____

Утверждаю
И. о Директора МАОУ «СОШ
№83»
_____ Л. А. Глухова

Рабочая программа по технологии

8 класс

Автор-составитель
Артегова Валентина Алексеевна
Учитель технологии

г. Пермь

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня. Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2008 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в

8 классах еженедельно отводятся один час учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

- источники семейных доходов и бюджет семьи, способы выявления потребностей семьи, доходы и расходы семьи, потребительские качества товаров и услуг, способы защиты прав потребителей;
 - основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость качества тканей от вида переплетения;
 - виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
 - виды женского легкого платья и бельевого 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.

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;

Учащиеся должны уметь:

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 косой обтачкой или тесьмой, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия;

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;

Содержание курса 8 класс (35час)

Введение 1час

Семейная экономика 4часа

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 2часа.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Информация о товаре. Сбережения 2часа

Основные теоретические сведения. Источники информации. Торговые символы, этикетки и штрихкоды. Способы сбережения денежных средств.

Практические работы. Расчет доходности вложений. Ведение учетной книги школьника

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 12 часов

Рукоделие. Художественные ремесла 8 часов

Основные теоретические сведения

Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и инструменты для вышивания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вышивке.

Практические работы

Подбор материалов и инструментов в зависимости от качества и толщины нити. Приемы закрепления нитки на ткани. Выполнение креста различными способами. Использование компьютера в вышивке.

Выполнение образцов вышивки.

Варианты объектов труда.

Образцы вышивки.

Работа с журналом мод 1 час

Основные теоретические сведения

Снятие мерок, определение размера. Выбор модели из журнала мод с учетом размера. Практические работы

Изготовление выкроек. Раскладка выкроек.

Варианты объектов труда

Журнал мод

Изготовление изделия 3 часа

Основные теоретические сведения

Использование компьютера в вышивке крестом

Практические работы

Создавать схемы для вышивки в технике крест. Выполнить образец вышивки.

Электротехнические работы 2 часа

Бытовые электроприборы 2 часа

Основные теоретические сведения

Виды и безопасная эксплуатация электрических приборов. Их характеристики. Пути экономии электрической энергии в быту. Счетчик, подсчет расхода энергии.

Электрические утюги, устройство.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, электрический уют с элементами автоматики.

Современное производство и профессиональное образование (6 часов). Сферы современного производства и разделение труда 2 часа.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования 4 часа

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернета.

Кулинария -10часов

Блюда из птицы -2 часов

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы. Определение качества птицы.

Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюда из птицы.

Заправочные супы 2часа

Основные теоретические знания.

Значение супов в рационе питания, Технология приготовления. Виды супов.

Определение качества продуктов.

Готовить и оформлять заправочный суп.

Варианты объектов труда. Заправочный суп

Сервировка стола 2 часа.

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми

приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами.

Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов 2 часа

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Проект 2 часа

Защита проекта. Презентация.

Ресурсное обеспечение программы:

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2008 год.

-«Технология обработки ткани 7-9 класс», В. Н. Чернякова, М: «Просвещение», 2000г.

-«Основы кулинарии 8-11 класс», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.

Учебно – тематический план 8 класс 35 часов

Разделы и темы	часы
Введение. Безопасное поведение на уроках технологии	1
Семейная экономика	4
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2
Информация о товаре. Сбережения	2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	12
Рукоделие. Народные промыслы	1
Вышивка. Материалы и инструменты	1
Практическая работа. Изготовление изделия	3
Белая, Владимирская гладь	1
Практическая работа.	1
Исследовательская и созидательная деятельность	1
Этапы выполнения проекта	1
Проектирование значимых изделий	1
Использование текстильных или поделочных материалов	1
Правила раскладки выкройки на ткань (работа с журналом)	1
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2
Бытовые электроприборы	2
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ	6
Сферы производства и разделение труда	2
Пути получения профессионального образования. Тестирование	4
Кулинария	10
Блюда из птицы	2
Заправочные супы	2
Сервировка стола	2
Заготовка продуктов	2
Защита проекта	2
итога	35

Календарно-тематический план. 8 класс. 35 часов.

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата	
				Знать	уметь	план	по факту
1	Введение 1час	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе	1	Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских	Умение пользоваться техническими средствами обучения		
2-3	Семейная экономика (4час) Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	Источники семейных доходов и бюджет семьи. Доходы и расходы семьи	2	Потребности семьи	Планировать расходы семьи с учетом ее состава		
4-5	Информация о товаре. Сбережения	Источники информации Сертификация, торговые символы, этикетки и штрихкод. Способы размещения сбережений.	2	Виды сертификации Применение штрихового кодирования.	Анализировать качество и потребительские свойства товаров		

6-17	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (12 час)	Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Народные промыслы России.	1	Ассортимент изделий, выполняемых в технике «свободная вышивка». Материалы и инструменты. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вышивке.	Подбор инструментов и приспособлений в зависимости от вышивки. Выполнение простых натюрмортов		
		Рукоделие. Народные промыслы	1				
		Вышивка. Материалы и инструменты.	1				
		Практическая работа. Изготовление изделия.	3				
		Белая, владимирская гладь. Практическая работа.	2				
		Исследовательская и созидательная деятельность	1				
		Этапы выполнения проекта	1				
		Проектирование значимых изделий	1				
		Использование текстильных или	1				

	<p>поделочных материалов</p> <p>Работа с журналом мод</p>	<p>Правила раскладки выкройки на ткань</p>	1	<p>Размерные признаки.</p> <p>Копирование выкройки.</p> <p>Профессии, связанные с пошивом изделия</p>	<p>Снятие мерок</p>		
18-20	<p>Электротехнические работы (2час). Бытовые электроприборы</p>	<p>Работа счетчика электрической энергии. Устройство и принцип работы электрического утюга</p>	2	<p>Счетчик, расхода энергии.</p>	<p>Возможности экономии электрической энергии</p>		
21-24	<p>Современное производство и профессиональное образование (6час). Сферы производства и разделение труда</p>	<p>Анализ профессиональных возможностей личности школьника.</p> <p>По итогам теста анализировать профессиональные возможности личности школьника Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и</p>	2	<p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.</p>	<p>Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной</p>		

		<p>сервиса. Основные структурные подразделения производственного предприятия.</p> <p>Разделение труда.</p> <p>Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.</p> <p>Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.</p> <p>Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.</p>		<p>Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.</p>	<p>промышленности.</p>		
	<p>Пути получения профессионального образования.</p> <p>Тестирование</p>	<p>Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе</p>	2	<p>Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.</p>	<p>Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования.</p> <p>Анализировать предложения работодателей на рынке труда.</p>		

25-35	<p>Кулинария (10час)Блюда из птицы.</p>	<p>Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.</p> <p>Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.</p> <p>Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.</p> <p>Разработка учебного проекта по кулинарии.</p> <p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.</p>	2	<p>Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.</p>	<p>Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.</p>		
-------	--	--	---	---	--	--	--

		Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.						
	Заправочные супы	Классификация супов. Технология приготовления бульона	2	Качество продуктов для приготовления супа. Безопасные приемы труда при работе.	Виды бульонов для заправочных супов. Правила подачи супа .			инари
	Сервировка стола	Набор столового белья, приборов и посуды для обеда	2	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Составление меню. Расчет стоимости продуктов. Складывание салфеток разными способами			
	Заготовка продуктов	Способы консервирования фруктов и ягод. Бланширование фруктов.	2	Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.	Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка крышек и банок для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Сроки хранения компотов.			

	Защита проекта	Варианты выполнения проекта	2	Экономическое обоснование проекта	Проводить презентацию			
--	----------------	-----------------------------	---	-----------------------------------	-----------------------	--	--	--

