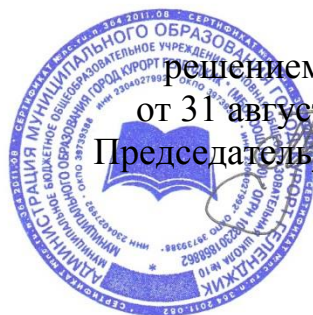


город-курорт Геленджик
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 10
муниципального образования город-курорт Геленджик



УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 31 августа 2015 года протокол №1
Председатель Лиморова Т.В. Лиморова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По ТЕХНОЛОГИИ
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс) **основное общее образование, 5-8 классы**

(начальное общее, основное общее образование с указанием классов)

Количество часов 238 часов

Учитель Черепова Ирина Владимировна

Программа разработана на основе авторской программы «Технология» 5-8 классы авторов: А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, Москва Издательский центр «Вента-Граф» 2013г. с учётом требований ФГОС
(указать программу/программы, издательство, год издания)

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология домашнего хозяйства» для V-VIII классов основного общего составлена на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года;

- Базисный учебный план утверждённый Приказом общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утверждённый приказом Минобрнауки РФ;

- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Технология ведения дома», с учётом требований образовательного стандарта и с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (2013 г.);

Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.

Цели и задачи изучения учебного предмета «Технология»

Основными *целями* изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приёмами труда с инструментами, машинами,

электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиям пищевой и лёгкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Задачи изучения учебного предмета «Технологии»

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют *задачи обучения*:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности;

- овладение способности работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.

2.Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- история развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Обучение технологии предполагает широкое использование *межпредметных связей*. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

3. Место предмета «Технологии» в базисном учебном плане

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 238 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах – 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах – 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучения предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

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

Изучение предмета «Технология» в основной школе обеспечивает определенные результаты:

Личностные отражаются в индивидуальных качественных свойствах учащихся, которые они должны приобрести в процессе освоения учебного предмета:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- знание культуры своего народа, своего края, усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества;
- целостный, социально - ориентированный взгляд на мир в его ограниченном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий;
- ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- уважительное отношение к иному мнению, истории и другим народам;
- компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, осознанное и ответственное отношение к собственным поступкам;
- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- участие в общественной жизни школы;
- признание ценности во всех её проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;
- принятие ценностей семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты характеризуют уровень сформированности универсальных учебных действий, проявляющихся в познавательной и практической деятельности учащихся:

- умение самостоятельно ставить новые учебные задачи на основе развития познавательных мотивов и интересов;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение анализировать собственную учебную деятельность, вносить коррективы для достижения запланированных результатов;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, обобщать, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации; умение устанавливать причинно-следственные связи; размышлять, рассуждать и делать выводы;
- умение организовать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

Предметные результаты обеспечивают успешное обучение на следующей ступени общего образования:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов;

- овладение способности работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.

-овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональным и эстетическими показателями;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

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

5. Содержание программы.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой.

5 класс

Понятие об интерьере. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Интерьер жилого дома

6 класс

Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

6 класс

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы их размещения в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Разновидности комнатных растений. Виды растений по внешним данным. Технологии выращивания комнатных растений. Правила ухода за комнатными растениями.

Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

7 класс

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: люминесцентные, галогенные, светодиодные. Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Комплексная система управления «умный дом».

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Размещение коллекций в интерьере.

Тема 5. Гигиена жилища

7 класс

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Тема 6. Экология жилища.

8 класс

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

Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме.

8 класс

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы.

5 класс

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

7 класс

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

8 класс

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы (назначение, устройство, правила эксплуатации). Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др.

Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии

8 класс

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Условные графические изображения на электрических схемах. Инструменты для электромонтажных работ. Правила безопасной работы с электроустановками, при выполнении электромонтажных работ.

Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики

8 класс

Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии. Работа счётчика электрической энергии. Пути экономии электрической энергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила и последовательность мытья посуды. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе. Получение какао-порошка.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

5 класс

Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.

5 класс

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц.

5 класс

Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц. Жарение яиц. подача готовых блюд.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

5 класс

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.

6 класс

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Тема 9. Блюда из мяса.

6 класс

Условия и сроки хранения мясной продукции. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемый при механической и тепловой обработке мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Гарниры к мясным блюдам.

Тема 10. Блюда из птицы.

6 класс

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема 11. Заправочные супы

6 класс

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника и др. Оформление готового супа и подача к столу.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

6 класс

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

7 класс

Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству, приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Тема 14. Изделия из жидкого теста.

7 класс

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование, посуда для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него.

Тема 15. Виды теста и выпечки.

7 класс

Продукты для приготовления выпечки. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Тема 16. Сладости, десерты, напитки.

7 класс

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Тема 17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

7 класс

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Правила приглашения

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

5 класс

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов.

6 класс

Классификация текстильных химических волокон. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Профессия оператор в производстве химических волокон.

7 класс

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

5 класс

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкрой проектного изделия к раскрою.

6 класс

Понятие о плечевой одежде. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

7 класс

Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

6 класс

Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

7 класс

Моделирование юбки с расширением к низу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.

Тема 4. Швейная машина.

5 класс

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Правила безопасной работы на швейной машине.

6 класс

Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейным машинам. Выполнение прорезных петель.

7 класс

Уход за швейной машиной: чистка и смазка. Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

5 класс

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

6 класс

Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Проведение примерки проектного изделия.

7 класс

Технология изготовления поясного швейного изделия. Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Обработка юбки после примерки. Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства своего края.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс

Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Применение орнамента в народной вышивке. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё.

5 класс

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком.

6 класс

Вязаные изделия в современной моде. Виды крючков и спиц. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

Тема 6. Ручная роспись тканей

7 класс

Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи.

Тема 7. Вышивание

7 класс

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками. Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо. Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Семейная экономика»

Тема 8. Бюджет семьи.

8 класс

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема 1. Сферы производства и разделение труда

8 класс

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера

8 класс

Классификация профессий. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы, склонности и способности. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Творческие проекты по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

6 класс

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Этапы выполнения проекта. Творческие проекты по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

7 класс

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы выполнения проекта. Творческие проекты по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта. Составление портфолио и разработка электронной презентации.

8 класс

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Обоснование темы творческого проекта. Выполнение творческих проектов на темы: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

6.Тематическое планирование предмета «Технологии»

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5кл	6кл	7	8
	1			
<i>Технология домашнего хозяйства (11ч)</i>	2	3	4	4
1.Интерьер кухни, столовой	2	-	-	-
2.Интерьер жилого дома	-	1	-	-
3.Комнатные растения в интерьере	-	2	-	-
4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	-	-	2	-
5.Гигиена жилища	-	-	2	-
6.Экология жилища	-	-	-	2
7.Водоснабжение и канализация в доме.	-	-	-	2
<i>Электротехника (14ч)</i>	1	-	2	12
1.Бытовые электроприборы	1	-	2	6
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-	-		
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-		
<i>Кулинария (33ч)</i>	14	14	10	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	-	-	-
2.Физиология питания	1	-	-	-
3.Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов.	4	-	-	-
6.Блюда из яиц.	2	-	-	-
7.Приготовление завтрака. Сервировка стола к	2	-	-	-

завтраку.				
8.Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	4	-	-
9.Блюда из мяса	-	4	-	-
10.Блюда из птицы	-	2	-	-
11.Заправочные супы	-	2	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.	-	2	-	-
13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
14.Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
15.Виды теста и выпечки	-	-	2	-
16.Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
<i>Создание изделий из текстильных материалов (68 ч)</i>	22	22	16	-
1.Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
2.Конструирование швейных изделий	4	4	2	-
3.Моделирование швейных изделий	-	2	2	-
4.Швейная машина	4	2	2	-
5.Технология изготовления швейных изделий	14	12	8	-
<i>Художественные ремёсла (20 ч)</i>	6	8	16	-
1.Декоративно-прикладное искусство	1	-	-	-
2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	-	-	-
3.Лоскутное шитьё	4	-	-	-
4.Вязание крючком	-	4	-	-
5.Вязание спицами	-	4	-	-
6.Ручная роспись тканей	-	-	3	-
7.Вышивание	-	-	12	-
<i>Семейная экономика (6 ч)</i>	-	-	-	6
Бюджет семьи	-	-	-	6
<i>Современное производство и профессиональное самоопределение (4 ч)</i>	-	-	-	4
1.Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
<i>Технологии творческой и опытнической деятельности</i>	21	21	20	8
Исследовательская и созидательная деятельность	21	21	20	8
<i>Всего: 238 ч, 6 ч - резервное время</i>	68	68	68	34

7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения.

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество
1.	Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)	
	1. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд.» 5-9 классы, М., «Вентана-Граф», 2010г.	1
2.	Технические средства обучения:	
	Швейные машинки	6
	Электроплита 4-хкварочная	1
	Гладильная доска	1
	Электроутюг	1
	Мультимедийный проектор	1
	Ноутбук	1
	Интерактивная доска	1
3	Оборудование класса	
	1. Ученические столы	10
	2. Школьная доска	1
	3. Шкафы для хранения учебников и пр.	2

8. Планируемые результаты

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы по образовательной области «Технология»

Выпускники должны знать:

- принципы работы, назначение и устройство электробытовых приборов;
- свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологические);
- традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- способы передачи, использования и экономии электрической энергии;
- основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей, методы проецирования, виды проекций;
- основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг);
- требования к выбору профессии и соответствие им личностных возможностей и способностей;

- технологии их выращивания с учетом экологических подходов;
- способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

- рационально организовать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требований дизайна;
- читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;
- составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;
- выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;
- собирать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;
- изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;
- определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;
- выполнять не менее одного вида художественной обработки материалов с учетом региональных условий и традиций;
- управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;
- осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

Итоговая аттестация выпускников основной школы по технологии проводится в форме защиты творческого проекта.