

Отдел образования администрации МР «Троицко-Печорский»
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1»
пгт. Троицко-Печорск

Рекомендована цикловым методическим
объединением учителей технологии, изо,
черчения, музыки, физкультуры и ОБЖ
Протокол №1 от 31 августа 2015г.
Руководитель _____/Мельникова Г.Б./

Утверждаю _____
Директор МБОУ СОШ №1 Сумина О.А.
«31» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ Основное общее образование

Срок реализации программы – 5 лет
Программа составлена на основе базовой программы по технологии
для общеобразовательных учреждений для 5-11 классов
рекомендованной Управлением общего среднего образования
Министерства общего профессионального образования Российской Федерации.
Составители: Ю.Л.Хотунцев, В.Д. Симоненко. М:Просвещение,2006
Мельниковой Г.Б., учителем технологии

пгт. Троицко-Печорск
2015 год

I. Пояснительная записка.

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

Составители: Ю.Л.Хотунцев, В.Д. Симоненко. М:Просвещение, 2006

Курс рассмотрен на основе линейной концепции технологического образования.

Преподавание ведется по учебникам «Технология» для 5-8 классов В.Д.Симоненко, М:Вентана-Граф, 2006. Программа рассчитана на 2 часа в неделю для 5-7 классов и 1 час для 8-9 классов.

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; 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.

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

- Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных норм, эстетических ценностей.

II. Содержание предмета «Технология» в 5-8 классах.

Базовыми для программы «Обслуживающий труд» являются разделы:

- «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»
- «Кулинария»
- «Электротехнические работы»
- «Технологии ведения дома»
- «Черчение и графика»
- «Современное производство и профессиональное образование».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании

инструментов, механизмов и машин. Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов.

Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы

России. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых

отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Электротехнические работы

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения. Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии.

Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты. Подбор по мощности. Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии. Сборка моделей простых электронных устройств из промышленных деталей и деталей конструктора по схеме; проверка их функционирования.

Проектирование полезных изделий с использованием радиодеталей, электротехнических и электронных элементов и устройств. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Технологии ведения дома

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Характеристика основных элементов энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских и сельских домах. Правила их эксплуатации. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.

Применение основных инструментов для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей помещения к отделке. Нанесение на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев и пленок. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой. Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор продвижения продукта труда на рынок.

Черчение и графика

Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Понятие о системах конструкторской технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки. Копирование и тиражирование графической документации. Применение компьютерных технологий выполнения графических работ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. Построение чертежа и технического рисунка. Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.

Современное производство и профессиональное образование

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Требования к уровню подготовки выпускников *Общетеchnологические, трудовые умения и способы деятельности*

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки.

В результате изучения раздела "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов;
- традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь:

- обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить

технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием;

- осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия;
- выполнять отделку изделий;
- осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

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

- изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов;
- Защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды;

виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- проводить примерку изделия;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

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

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

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

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

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

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках,
- углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;

- заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

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

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- соблюдения правил этикета за столом;

- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен: знать/понимать:

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;

- рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

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

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

Для проверки ЗУН у учащихся применяются:

- Текущий учета (на каждом уроке)
- Периодический учет (в конце изучения темы или раздела)
- Итоговый учет (в конце четверти и года)

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются:

- упражнения,
- лабораторно-практические,
- учебно-практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками **творческих или проектных работ**, при организации которых акцентируется внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта коми народа, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Данная программа включает региональный компонент:

Раздел	Блок	Тема урока	Количество часов
5 класс			
Кулинария		Приготовление коми блюд из овощей	2
Технология обработки ткани	Элементы материаловедения	«Бабушкин ленок» (проект)	2
	Элементы моделирования одежды	«Одень куклу» (национальная одежда коми)	2
Технология традиционных видов рукоделия	Ткачество	«Деревенский половичок»	4
	Лоскутная техника	«Прихватка с коми пасами»	6
Технология ведения домашнего хозяйства	Интерьер жилых помещений	Интерьер и декоративное оформление кухни (национальные традиции и современное жилье)	2
	Обычаи, традиции	Сбор традиционных рецептов коми кухни	2
6 класс			
Кулинария		Приготовление коми блюд из рыбы и дичи	2
Технология обработки ткани	Элементы материаловедения	«Волшебный клубок» (проект)	2
	Элементы моделирования одежды	«Дополнения к костюму»	2
Технология традиционных видов рукоделия	Вязание на спицах	«Рукавицы с коми орнаментом»	8
	Лоскутная техника	«Подушка»	
Технология ведения домашнего хозяйства	Интерьер жилых помещений	Интерьер и декоративное оформление детской комнаты	2
	Обычаи, традиции	Оформление стенда «Национальная кухня коми» (проект)	2
7 класс			
Кулинария		Приготовление коми блюд из рыбы и дичи.	2

Технология обработки ткани	Элементы материаловедения	«Из чего получают синтетику?» (проект)	2
	Элементы моделирования одежды	«Из старых джинс» (проект)	2
Технология традиционных видов рукоделия	Ткачество	«Гобелен с коми орнаментом, пасами»	8
	Лоскутная техника	«Край мой северный» (проект)	
		«Сумочка с коми орнаментом»	
Технология ведения домашнего хозяйства	Интерьер жилых помещений	Интерьер и декоративное оформление гостиной (национальные традиции и современное жилье)	4
	Обычаи, традиции	Оформление электронной кулинарной книги «Коми кухня»	4
8 класс			
Технология традиционных видов рукоделия	Ткачество, вязание, вышивка	«Коми костюм» (проект)	10
	Лоскутная техника	«Родные просторы» (проект)	
Технология ведения домашнего хозяйства	Обычаи, традиции	Оформление электронной кулинарной книги «Советы бывалых» (проект)	4

III. Критерии оценки знаний и умений учащихся:

- Уровень знаний теоретических вопросов технологии и их умение применить эти знания в практической деятельности;
- Знание инструментов, приспособлений, другого оборудования и умение подготовить их к работе;
- Степень овладения примерами выполнения работы (рабочими операциями)
- Продолжительность работы в целом и ее части;
- Знание и выполнение техники безопасности, производственной санитарии и гигиены при выполнении работы;
- Умение пользоваться при выполнении работ письменно – графическими документами и правильно составлять простейшие из них;
- Умение правильно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем при выполнении задания; бережное отношение к инструментам; экономное расходование материалов;
- Степень самостоятельности при организации и выполнении работы (планирование трудового процесса, самоконтроль и др.) и проявление элементов творчества;
- Качество выполненной работы в целом.

Оценка «5» ставится в том случае, если ученик полностью владеет теоретическим материалом, без затруднения излагает его и использует на практике, знает инструменты и материалы, умеет готовить их к работе, умеет правильно организовывать и содержать в порядке рабочее место, выполняет трудовые операции в технологической последовательности, используя для этого правильные приемы, умеет пользоваться технологической картой и составлять простейшие графические документы, в процессе

работы соблюдает правила техники безопасности, умеет самостоятельно контролировать правильность выполнения задания, проявляет творчество в работе; завершённая учеником работа (изделие) соответствует установленным требованиям и выполнена в срок или раньше срока.

Оценка «4» ставится в том случае, если ученик хорошо владеет теоретическим материалом, правильно его излагает и без затруднения использует на практике, знает инструменты и материалы, умеет готовить их к работе, умеет организовывать рабочее место, трудовые операции выполняет в основном правильно и в технологической последовательности, умеет пользоваться технологическими картами, составлять схемы, в процессе работы соблюдает правила техники безопасности, в работе проявляет самостоятельность; завершённая учеником работа (изделие) соответствует установленным требованиям, но времени на его изготовление затрачено на 10-15 % больше нормы.

Оценка «3» ставится ученику, если он имеет пробелы в знаниях, неполно излагает их и не всегда может использовать их в практической работе, знает основной инструмент, но на рабочем месте допускает беспорядок, делает ошибки в организации работы и приемах ее выполнения, нарушает в отдельных случаях правила техники безопасности, при подготовке инструментов и материалов, использовании документации и выполнении рабочего задания нуждается в постоянной помощи учителя, выполненное им задание имеет отклонения от условленных требований, но может быть использовано по назначению без переделки, времени на изготовление изделия затрачено на 20-25% больше нормы.

Оценка «2» ставится при незнании учеником материала, явном неумении правильно выполнить рабочие операции, неправильном использовании оборудования и инструментов, неумении организовать свое рабочее место, грубых нарушениях правил техники безопасности; если изделие им выполнено с такими нарушениями, что не может использоваться по назначению.

IV. Требования к уровню подготовки учащихся 5 классов:

В результате изучения технологии ученик должен: Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами.
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

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

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 классов:

В результате изучения технологии ученик должен: Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

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

- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

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

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств.

Требования к уровню подготовки учащихся 7 классов:

В результате изучения технологии ученик должен: Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.
- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами.
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.
- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни сервировки стола и оформления приготовленных блюд.
- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств.

Требования к уровню подготовки учащихся 8 классов:

В результате изучения технологии ученик должен: Знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.
- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.
- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой
- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;
- ***Уметь***

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака;

- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

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

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств.

Список литературы для учителя:

1. «Технология» - 5, 6, 7, 8 классы. В.Д.Симоненко, М: Вентана-Граф, 2004
2. Журналы «Школа и производство»
3. Журналы мод и по рукоделию.
4. Интернет ресурсы.
5. Технология.5-8 классы (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт.-сост.О.В.Павлова. – Волгоград:Учитель,2006.
6. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/ сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – 2-е изд., стереопит. – М:Дрофа,2001.
7. Программно-методические материалы:Технология. 5-11 кл./ Сост. А.В.Марченко. – 4-е изд., стереотип.-М.:Дрофа,2001.
8. Коновалова В.Б. Сборник заданий для развития творческой активности подростков в технологическом образовании: Учебно-методическое пособие. – Киров: Изд-во ВятГГУ, 2003.
9. Программы общеобразовательных учреждений: Технология (трудовое обучение) 1-4, 5-11 кл. Сост. Ю.Л.Хотунцев, В.Д.Симоненко – М:Просвещение,2006.
10. Сасова И.А.,Марченко А.В. Технология: Программа. 5-8 классы. – М:Вентана-Граф,2005

Список литературы для учащихся:

1. «Технология» - 5 класс. В.Д.Симоненко, М: Вентана-Граф,2014
2. «Технология» - 6класс. В.Д.Симоненко, М: Вентана-Граф,2014
3. «Технология» - 7 класс. В.Д.Симоненко, М: Вентана-Граф,2014
4. «Технология» - 8 класс. В.Д.Симоненко, М: Вентана-Граф,2014
- 5.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	Количество часов по классам				Всего
	5	6	7	8	
Создание изделий из текстильных материалов	42	26	8	10	76
Свойства текстильных материалов	2	2	4	-	8
Швейная машина	6	4	6	-	16
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	4	10	-	22
Технологии изготовления швейных изделий	16	14	14	-	44
Декоративно-прикладное искусство	4	-	-	-	4
Основы композиции и цветовое решение	-	1	-	-	1
Лоскутное шитье	6	-	-	10	16
Вязание крючком и спицами	-	-	6	-	6
Технологии вышивания	-	5	-	-	5
Ткачество	1	-	8	-	9
Кулинария	18	18	10	6	52
Физиология и гигиена питания	2	2	-	-	4
Основы здорового питания. Правила составления рационального меню.	1	-	-	6	7
Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд	14	14	10	-	38
Сервировка стола и правила поведения за столом	2	2	-	-	4
Электротехнические работы	2	2	2	4	10
Источники, приемники и проводники электрического тока	-	-	-	2	2
Электротехнические работы в жилых помещениях	-	2	2	-	4
Бытовые электроприборы	2	-	-	2	4
Технологии ведения дома	8	6	6	10	30
Интерьер жилых помещений	2	2	2	-	6
Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью	2	2	-	-	4
Эстетика и экология жилища	2	4	4	-	6
Семейная экономика. Бюджет семьи	-	-	-	6	6
Технологии ремонтно-отделочных работ	-	-	-	2	2
Технологии ремонта деталей водоснабжения и канализации.	-	-	-	2	2
Черчение и графика	2	2	1	1	6
Современное производство и профессиональное образование	-	-	4	4	8
Основы предпринимательства	-	-	-	2	2
Сферы современного производства и их составляющие	-	-	4		4
Пути получения профессионального образования	-	-	-	2	2
Итого	68	68	68	35	204

Календарно-тематическое планирование 7 класс

№ урока	Кол-во часов	Тема урока	Основные понятия	Вид деятельности
Кулинария - 10 ч.				
1.	2	Физиология питания. Значение рыбы в питании человека.	Понятие о микроорганизмах. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Профилактика инфекций. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.	Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести. Первичная обработка. Варка и жаренье рыбы. Определение готовности блюд из рыбы.
2.	2	Приготовление блюд из домашней птицы.	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.	Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Изготовление папильоток.
3.	2	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов.	Виды мяса. Мясные продукты и полуфабрикаты. Способы заготовки и хранения мясных продуктов. Виды тепловой обработки.	Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.
4.	4	Приготовление коми блюд из рыбы и дичи	Национальные коми блюда из рыбы и дичи, их вкусовые и полезные качества, технология первичной и тепловой обработки рыбы и дичи. Приготовление рыбы и дичи в полевых условиях.	Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы.
Создание изделий из текстильных материалов - 48 ч				
5.	4	Химические волокна.	Технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Использование тканей из химических волокон при производстве одежды.	Изучение свойств тканей из химических волокон.
6.	2	Сложные переплетения нитей в тканях.	Виды ткацких переплетений. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Определение лицевой стороны и направление долевой нити по переплетению	Определение раппорта в сложных переплетениях.
Элементы машиноведения - 6 ч.				
8.	2	Работа на швейной машине с электроприводом. Устройство моталки.	Устройство и принцип действия электропривода. ПТБ при работе на швейной машине с электроприводом. Преимущества в работе. Устройство и принцип действия моталки.	Упражнения работы на швейной машине с электроприводом.

				Упражнения в намотке ниток на шпульки.
9.	2	Бельевые швы: двойной и запошивочный.	Виды машинных швов. Назначение и технология изготовления бельевых швов. Терминология машинных и ручных работ.	Изготовление образцов двойного и запошивочного швов, оформление в альбоме.
10.	2	Окантовочные швы: с открытым и закрытым срезами.	Назначение и технология изготовления окантовочных швов. Терминология утюжительных работ.	Изготовление образцов окантовочного шва двумя способами.
<i>Технология традиционных видов рукоделия Проектная деятельность (варианты) - 8 ч</i>				
11.	2	Лоскутная техника (8 ч.)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Коми орнамент в декоративно-прикладном искусстве.	«Край мой северный»
12.	2	Или Ткачество (8 ч.)	Геометрический орнамент. Симметрия и асимметрия в композиции.	«Сумочка с коми орнаментом»
13.	2		Изготовление швейных изделий из «старых» джинс. Включение в современную одежду национальных мотивов – коми орнамент, пасы, традиционные материалы (кожа, мех, замша).	Эскизы современной одежды с национальными элементами
14.	2		Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	
15.	2		Материалы, применяемые для изготовления декоративного мини-гобелена. Включение элементов коми орнамента и пасов в дизайне современного жилища.	«Гобелен с коми орнаментом, пасами»
<i>Конструирование и моделирование - 10 ч.</i>				
16.	2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды.	Ассортимент, ткани, отделка. Особенности фигуры подростка. Основные пропорции. Правила снятия мерок.	Снятие мерок и запись результатов измерений.
17.	2	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4.	Линии чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила построения чертежа выкроек по ЕСКД.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М1:4.
18.	2	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	Последовательность выполнения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Самоконтроль при работе.	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
19.	2	Особенности	Моделирование платья, блузок, халатов на основе чертежа	Эскизная разработка

		моделирования плечевых изделий.	плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	модели швейного изделия.
20.	2	Зрительные иллюзии в одежде.	Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.	Эскизная разработка модели швейного изделия.
21.	2	Моделирование изделия выбранного фасона.	Индивидуальные особенности фигуры. Маскирование недостатков.	Эскизная разработка модели швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.
Технология изготовления одежды - 14 ч				
22.	2	Раскрой изделия.	Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.	Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани.
23.	2	Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая карта.	Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя.	Обработка деталей кроя.
24.	2	Подготовка к примерке. Проведение примерки.	Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.	Скалывание и сметывание деталей кроя.
25.	2	Стачивание деталей изделия.	Способы обработки проймы, горловины, застежек.	Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.
26.	2	Обработка горловины. Обработка застежки.	Обработка выреза горловины подкройной обтачкой	Выкраивание подкройной обтачки.
27.	2	Обработка низа рукавов, нижнего среза.	Способы обработки среза рукава, нижнего среза.	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
28.	2	Окончательная отделка изделия.	Влажно-тепловая обработка изделия.	Контроль и оценка качества готового изделия.
Электротехнические работы – 2 ч				
	2	Электротехнические работы в жилых помещениях	Виды источников и потребителей электрической энергии. Применение различных видов электротехнических материалов и изделий в приборах и устройствах. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.	Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов.
Технологии ведения дома - 6 ч				

29.	2	Интерьер жилых помещений Интерьер и декоративное оформление гостиной	Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Роль освещения в интерьере. Требования к интерьеру гостиной.	Выполнение эскиза интерьера гостиной.
30.	4	Эстетика и экология жилища Национальные традиции и современное жилье	Способы оформления интерьера современной гостиной с элементами коми национальных традиций.	Выполнение объемных эскизов интерьера
Черчение и графика – 1ч.				
32.	2		Понятие о системах конструкторской технологической документации и ГОСТах, видах документации. Чтение чертежей, схем, технологических карт. Копирование и тиражирование графической документации	Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, приспособлений и средств компьютерной поддержки.
Современное производство и профессиональное образование – 4 ч.				
34.	2	Сферы современного производства и их составляющие	Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда	Знакомство с производственными отраслями района и поселка. Проведение экскурсии на предприятия. Знакомство с представителями различных профессий.
Итого – 68 ч				

Календарно-тематическое планирование 8 класс

№ урока	Кол-во часов	Тема урока	Основные понятия	Вид деятельности
Создание изделий из текстильных материалов – 10 ч				
1-10	10	Проектная деятельность (лоскутная техника, вязание, новые виды рукоделия)	Разнообразие технологий лоскутного шитья («Кокос», «Американский квадрат», «Мини-квилты» и т.д.). свойства материалов применяемых в лоскутной технике. Цветовое сочетание тканей, влияние рисунка.	Выбор тематических изделий), разработка своих идей. Раскрой и изготовление элементов проекта.
Кулинария – 6 ч				
11-16		Основы здорового питания	Режим питания школьника. Химический состав продуктов. Питательная ценность продуктов. Правила составления меню.	Составление меню школьника на один день.
Технология ведения дома - 10 ч.				
17.	1	Домашняя экономика.	Цели и задачи семейной экономики. Ресурсы семьи.	Определение трудовых ресурсов семьи.
18.	1	Бюджет семьи.	Понятие бюджета, виды. Источники доходов. Планирование семейного бюджета.	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.
19.	1	Расходы семьи.	Виды расходов. Экономия средств семейного бюджета. Рациональное распределение средств.	Выбор способа совершения покупки.
20.	1	Менеджмент в домашней экономике.	Производство товаров и услуг в условиях семьи.	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета
21-22	2	Расчет калорийности блюд.	Формулы и таблицы для расчета калорийности блюд.	Расчет калорийности блюд меню.
23-26	4	Технологии ремонтно-отделочных работ Технологии ремонта деталей водоснабжения и канализации.	Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении	Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

			санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительного-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений.	
Черчение и графика – 1ч				
27	1		<p>Применение компьютерных технологий выполнения графических работ.</p> <p>Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов.</p> <p>Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.</p>	Построение чертежа и технического рисунка.
Электротехнические работы - 4 ч				
28-29	2	Источники, приемники и проводники электрического тока	Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.	Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки.
30-31	2	Бытовые электроприборы	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.	Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.
Современное производство и профессиональное образование – 4 ч				

32-33	2	Основы предпринимательства	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа рынка и потребностей местного населения в товарах и услугах.	Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.
34-35	2	Пути получения профессионального образования	Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии.	Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства
Итого	35			