

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Дзержинская средняя школа №2.

Рассмотрено на заседании МО _____ 2020 г. Руководитель МО: _____ Петрусёва Д. А.	Рассмотрено на Заседании МО _____ 2020 г. Завуч по МР: _____ Порунова Н. В.	Утверждено _____ 2020 г. Директор МБОУ ДСШ №2 _____ Н. Н. Иванова
---	--	---

Рабочая программа  
по учебному предмету «Технология»  
5-8 классы (девочки)  
(по программе И.А.Сасовой)

## Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу Технология составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам усвоения обучающимися образовательной программы ООО с учётом Примерной образовательной программы по технологии, авторской программы по технологии И.А.Сасовой и ООП ООО школы. Программа учитывает требования, изложенные в школьном Положении о рабочих программах.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного составления своих жизненных и профессиональных планов, безопасных приёмов труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Универсальность технологии состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

**Цель курса:** формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Задачи курса:**

- Ознакомление учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.

- Обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- Формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
- Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов. Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

Обучение несет деятельностный характер, акцент делается на обучение через практику, продуктивную работу уч-ся в малых группах, развитие самостоятельности уч-ся и личной ответственности за принятие решений. Применение на уроках информационно-коммуникативных технологий, личностно-ориентированных технологий. Технологий, проблемного обучения, технологии проектной деятельности.

- Принципы отбора основного и дополнительного содержания в рабочую программу связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также возрастными особенностями развития учащихся. При разработке программы учитывались межпредметные связи.
- Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний в рабочую программу включены практические упражнения (предусмотренные программой), которые могут оцениваться по усмотрению учителя.
- Программа предусматривает прочное усвоение материала, для чего значительное место в ней отводится практике. Данная система обеспечивает необходимый уровень прочных знаний и практических умений.

Программа составлена с учетом принципов системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между разделами курса.

Программа предусматривает прочное усвоение материала, для чего значительное место отводится повторению. Материал в рабочей программе расположен с учетом возрастных возможностей обучающихся.

*Личностные:*

5 класс
Понимает роль труда и важность предмета «Технология»
Проявляет интерес к русским традициям и промыслам
Выполняет установленные нормы, правила поведения в классе, в школе
Оценивает свою деятельность по заданным критериям
6 класс
Понимает значение и роль труда и важность предмета «Технология».

<p>Даёт оценку собственным поступкам.  Оценивает поступки других.  Владеет навыками хорошего тона.  Спешит на помощь.  Обладает чувством сопереживания</p>
7 класс
<p>Понимает значение и роль труда и важность предмета «Технология».  Даёт оценку собственным поступкам.  Оценивает поступки других.  Владеет навыками хорошего тона.  Спешит на помощь.  Обладает чувством сопереживания.</p>
8 класс
<p>Понимает значение и роль труда и важность предмета «Технология».  Даёт оценку собственным поступкам.  Оценивает поступки других.  Владеет навыками хорошего тона.  Спешит на помощь.  Обладает чувством сопереживания.</p>

*Метапредметные:*

5 класс
<p>Участвует в учебном сотрудничестве (в паре, группе, с учителем); берёт на себя распределение ролей в группе; умеет договариваться.  Предлагает решение и участвует в разрешении конфликта.  Формулирует своё мнение.  Участвует в диалоге.  Владеет культурой общения.  Ставит цель своей деятельности и выделяет условия для достижения целей с помощью учителя.  С помощью учителя определяет пути достижения целей.  Даёт оценку своей деятельности с помощью приёмов: Продолжи фразу..., Дай ответ на вопрос..., Собери из предложенных слов свое мнение о происходящем... и т.п.  Находит в разных источниках доказательство выдвинутого предположения.  Ориентируется в содержании текста, понимает его смысл.  Использует разные поисковые системы для достижения поставленной задачи.  Структурирует информацию.  Устанавливает причинно-следственные связи.  Работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.  Сам создаёт критерии и оценивает свою работу.  Работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.</p>
6 класс
<p>Выбирает рациональный способ действия Планирует выполнение и достижение собственных целей.  Работает в группе, паре.  Структурирует информацию.  Устанавливает причинно-следственные связи.  Ученик работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.</p>

<p>Умеет организовать сотрудничество. Берёт на себя распределение ролей в группе. Умеет договариваться.</p> <p>Ученик сам создаёт критерии и оценивает свою работу.</p> <p>Ученик работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.</p>
7 класс
<p>Понимает значение и роль труда и важность предмета «Технология».</p> <p>Даёт оценку собственным поступкам.</p> <p>Оценивает поступки других.</p> <p>Владеет навыками хорошего тона.</p> <p>Спешит на помощь.</p> <p>Обладает чувством сопереживания.</p>
8 класс
<p>Рационально организовывает рабочее место; находит необходимую информацию в различных источниках.</p> <p>Планирует работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности</p> <p>Выбирает рациональный способ действия</p> <p>Планирует выполнение и достижение собственных целей.</p> <p>Работает в группе, паре.</p> <p>Структурирует информацию.</p> <p>Устанавливает причинно-следственные связи.</p> <p>Работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.</p> <p>Умеет организовать сотрудничество. Берёт на себя распределение ролей в группе. Умеет договариваться.</p> <p>Ученик сам создаёт критерии и оценивает свою работу.</p> <p>Ученик работает самостоятельно по исправлению допущенных ошибок.</p>

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

5 класс

Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться:
<b>Технология в жизни человека и общества</b>	
<p>Использовать правила ТБ на практике.</p> <p>Отличать природный мир, от рукотворного.</p> <p>Выявлять влияние технологии на природный мир.</p>	<p>Самостоятельно применять правила ТБ.</p> <p>Определять виды веществ.</p> <p>Определять виды экологического загрязнения.</p>
<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b>	
<p>Пользоваться необходимой литературой;</p> <p>Подбирать все необходимые для выполнения идеи.</p> <p>Выявлять потребности.</p> <p>Конструировать и моделировать, выполнять с помощью учителя намеченные проектные работы.</p> <p>Оценивать выполненную работу в проекте и</p>	<p>Находит в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии.</p> <p>Выявляет и самостоятельно оформляет необходимый вариант.</p> <p>Аргументирует собственное рассуждение, доказательство при</p>

защищать ее.	защите проекта.
<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b>	
Определяет виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления.	Изготавливает изделия ДПИ.
<b>Кулинария</b>	
<p>Выполняет правила нарезки овощей. Готовить и украшать салат. Имеет представления о разновидностях бутербродов и горячих напитках, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях.</p> <p>Имеет представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.</p>	<p>Составляет овощной рацион.</p> <p>Готовит бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Правильно подаёт горячие напитки, столовые приборы, соблюдает правила этикета и пользования ими.</p>
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	
<p>Перечислять технические характеристики швейной машины знать назначение основных узлов.</p> <p>С помощью учителя управлять швейной машиной. Строчить по прямой и кривой линиям. Делать закрепки и поворачивать шов.</p> <p>Снимать мерки в соответствии с правилами. Строить чертеж выкройки фартука в натуральную величину с помощью. Читать чертеж. Обрабатывать карманы, бретели, пояса.</p>	<p>Разбирается в технических характеристиках швейных машины и назначении основных узлов.</p> <p>Самостоятельно управляет швейной машиной. Строчит по прямой и кривой линиям. Делает закрепки и поворачивает шов.</p> <p>Умеет их использовать. Самостоятельно строит чертёж и исправляет допущенные ошибки.</p> <p>Умеет их использовать.</p>
<b>Художественные ремёсла</b>	
<p>Различает виды декоративно-прикладного искусства Выполняет дизайн-анализ изделий</p> <p>Выявляет назначение различных художественно-прикладных изделий; виды традиционных народных промыслов Изготавливает декоративно-прикладное изделие</p>	Использует лоскуты тканей для создания изделий
<b>Электротехника</b>	
<p>Различает источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии Пользуется бытовыми электроприборами Выполняет правила безопасного пользования бытовыми электроприборами</p>	Учитывать расход и экономию электрической энергии

Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться:
<b>1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>	
Имеет представление о технологии как процессе, направленного на получение качественного конечного результата. Знает потребности людей и способы их удовлетворения.	Приводит примеры технологических процессов. Находит материал по использованию разных технологий.
<b>2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)</b>	
Обосновывает вид и функциональные особенности будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя.	Составляет план практической реализации проекта. Изготавливает изделие по проекту. Оценивает экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определяет примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта.
<b>3. Кулинария (18 часов)</b>	
Имеет представление об общих сведениях, о гигиене питания и питательных веществах Имеет представление о сахаре и его роли в кулинарии и питании человека, о значения молока и молочных продуктов в питании человека. Имеет представление о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Имеет представление о столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.	Рассчитывает количество и состав продуктов при приготовлении каш и макаронных изделий. Планировать последовательность технологических операций при приготовлении рыбных блюд Правильно подаёт блюда, столовые приборы, соблюдает правила этикета и пользования ими.
<b>4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (22 часа)</b>	
<b>Свойства текстильных материалов (2 часа)</b>	
Отличает саржевое и атласное переплетение. Определяет их лицевую сторону и дефекты ткани.	Отличает все виды переплетений.
<b>Швейная машина (4 часа)</b>	
Знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.	Подбирает иглы и нити в зависимости от вида ткани. Выполнять замену машинной иглы.
<b>Технология изготовления швейных изделий (16 часов)</b>	
Правильно снимает мерки для плечевого изделия. Последовательно строит основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Знает правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Сметывает детали кроя. Обрабатывает вырез горловины обтачкой.	Применяет правила снятия мерок и последовательность построения чертежа плечевого изделия. Выполняет эти правила. Обрабатывает детали кроя и сметывает изделия. Подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачкой.
<b>5. Технология ведения домашнего хозяйства (8 часов)</b>	

Имеет представление о требованиях к жилым помещениям, современных стилях в интерьере, цвете в интерьере, обычая, традиции, правила поведения.	В проектной работе применяет требования к жилым помещениям, современные стили интерьера.
<b>6. Художественные ремёсла (12 часов)</b>	
Составляет и подбирает рисунок для вышивания. Знает виды аппликации, последовательность выполнения аппликации.	Создаёт эскизы для вышивания. Вышивает все виды аппликации.
<b>7. Электротехника (2 часа)</b>	
Имеет представление об устройстве электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями.	Соблюдает правила безопасного труда при электротехнических работах

7 класс

Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться:
<b>1. Технология в жизни человека и общества (2 часа)</b>	
Имеет представление о содержании курса и о «современных наукоёмких технологии», и правилах выполнения проекта	Находит в сети Интернет и других СМИ примеры использования наукоёмких и инновационных технологий.
<b>2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (4 часа)</b>	
Обосновывает вид и функциональные особенности будущего изделия в соответствии с потребностями пользователя.	Составляет план практической реализации проекта. Изготавливать изделие по проекту. Оценивает экономическую стоимость материалов и других ресурсов. Определяет примерную стоимость продукта труда. Применять ПК для презентации проекта
<b>3. Кулинария (16 часов)</b>	
Имеет представление о значении мяса и мясных продуктов в питании человека, знает правила и последовательность готовки блюд из варенного и жареного мяса. Определяет способы и последовательность приготовления теста и изделия из него. Определяет способы и последовательность консервирования.	Готовит блюда из варенного и жареного мяса.  Готовит тесто и изделия из него. Консервирует салаты.
<b>4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 часов) Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часа)</b>	
Знает требования, предъявляемые к легкому женскому платью, ткани и виды отделок юбок, правила снятия мерок и прибавки на свободное облегание. Готовит выкройки к раскрою, правильно	Снимает мерки, прибавляет, делает отделку.  Кроит из ткани рационально. Применяет все способы

<p>раскладывает детали на ткани. Экономно расходует ткань.</p> <p>Применяет на практике правила проведения примерки и способы.</p> <p>Стачивает вытачки, детали кроя и обрабатывает кокетки, складки, застежку с помощью.</p> <p>Применяет способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки.</p>	<p>проведения примерки.</p> <p>Стачивает вытачки, детали кроя и обрабатывает кокетки, складки, застежку самостоятельно.</p> <p>Самостоятельно обрабатывает срезы юбки.</p>
<b>5. Технология ведения домашнего хозяйства (8 часов)</b>	
<p>Имеет представление о целях и значении домашней экономики, правилах ведения домашнего хозяйства, основных видов бытовых домашних работ.</p> <p>Имеет представление об зонирование пространства.</p> <p>Знает значение цвета в интерьере.</p>	<p>Умеет составлять семейный бюджет.</p> <p>Использует эти знания в планировании интерьера.</p>
<b>6. Художественные ремёсла (12 часов)</b>	
<p>Имеет представление об истории рукоделия, применении его в современной моде.</p> <p>Знает правила подготовки материалов и подбора крючка.</p> <p>Вяжет полотно по кругу. Ажурное вязание.</p>	<p>Читает раппорт узора, понимает как он записывается.</p> <p>Использует эти правила в работе;</p> <p>Набирает петли крючком.</p> <p>Вяжет полотно по разным схемам.</p>
<b>7. Электротехника (2 часа)</b>	
<p>Имеет представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и схемах квартирной электропроводки.</p>	<p>Соблюдает правила безопасного труда при электротехнических работах</p>

8 класс

Выпускник научится:	Выпускник получит возможность научиться:
<p>Знает 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.</p>	<p>Понимает 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.</p>
<p>Умеет применять конструкторскую и технологическую документацию с помощью;</p> <p>составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;</p> <p>выбирать материалы, инструменты и</p>	<p>Умеет применять конструкторскую и технологическую документацию;</p> <p>составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта;</p> <p>выбирать материалы, инструменты и</p>

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 с помощью; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

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

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; самостоятельно проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

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

### **Формы контроля.**

#### *Тестовые задания*

Тестовые задания относятся к стандартизированным методикам проверки успеваемости. Они дают точную количественную характеристику не только уровня достижений школьника по конкретному предмету, но так же могут выявить уровень общего развития: умения применять знания в нестандартной ситуации, находить способ построения учебной задачи, сравнивать правильный и неправильный ответы.

#### *Характеристика цифровой оценки (отметки)*

«5» - все задания выполнены верно.

«4» - правильно не менее  $\frac{3}{4}$  заданий.

«3» - правильно не менее половины.

«2» - не выполнено более половины

### *Графические работы*

Формой письменного контроля являются графические работы. К ним относятся рисунки, диаграммы, схемы, чертежи, Их цель – проверка умения учащихся использовать знания в нестандартной ситуации, пользоваться методом моделирования, работать в пространственной перспективе, кратко резюмировать и обобщать знания.

### *Характеристика цифровой оценки (отметки)*

«5» - все задания выполнены верно.

«4» - правильно не менее  $\frac{3}{4}$  заданий.

«3» - правильно не менее половины.

«2» - не выполнено более половины

### *Устный опрос*

Устное изложение учеником изученного материала, связного повествования о конкретном объекте. Такой опрос строится как беседа, рассказ ученика, объяснение, чтение текста, сообщение о наблюдении или опыте.

### *Характеристика цифровой оценки (отметки)*

«5» («отлично») – уровень изложения материала значительно выше удовлетворительного: отсутствие ошибок в ответе как по текущему, так и по предыдущему учебному материалу; не более одного недочета (два недочета приравниваются к одной ошибке); логичность и полнота изложения материала.

«4» («хорошо») – уровень изложения материала выше удовлетворительного: использование дополнительного материала, полнота и логичность раскрытия вопроса; Самостоятельность суждений, отражение своего отношения к предмету обсуждения. Наличие 2-3 ошибок или 4-6 недочетов в изложении материала по текущему учебному материалу; не более 2 ошибок или 4 недочетов по пройденному материалу; незначительные нарушения логики изложения материала; отдельные неточности.

«3» («удовлетворительно») – достаточный минимальный уровень изложения материала; не более 4-6 ошибок или 10 недочетов по текущему учебному материалу; не более 3-5 ошибок или не более 8 недочетов по пройденному учебному материалу; отдельные нарушения логики изложения материала; неполнота раскрытия вопроса.

«2» («плохо») – уровень изложения материала ниже удовлетворительного: наличие более 6 ошибок при ответе или 10 недочетов по текущему материалу; более 5 ошибок или более 8 недочетов по пройденному материалу; нарушение логики, неполнота, нераскрытость обсуждаемого вопроса, отсутствие аргументации либо ошибочность ее основных положений.

### *Самостоятельная работа*

Самостоятельная работа – небольшая по времени (15-20 мин) письменная проверка знаний и умений школьников по небольшой (еще не пройденной до конца) теме. Цель работы – проверка усвоения школьниками понятий, ориентировка в конкретных заданиях. Цель контроля – определяется индивидуальными особенностями, темпом продвижения учащихся в последующем обучении и предупреждении неуспеваемости.

### *Характеристика цифровой оценки (отметки)*

Проводится на двух уровнях: уровень обязательной подготовки - «3»,  
уровень возможной подготовки - «4» и «5».

Форма промежуточной аттестации – защита проектной работы.

## **Содержание учебной программы «Технология» 5 класс. (68 часов)**

**Раздел 1.** Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию.

### **Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности**

#### Тема Основные компоненты проекта

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

#### Тема Этапы проектной деятельности

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.

#### Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

### **Раздел 3. Технология ведения домашнего хозяйства Дизайн интерьера.**

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

Тема Интерьер кухни. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

#### **Раздел 4. Кулинария**

Тема Интерьер кухни

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема Физиология и гигиена питания

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Тема Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

Сервировка стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

## **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

Тема Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Тема Швейная машина

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий. Графика, черчение

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

Тема Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного края.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например: 5 класс. Проектирование и изготовление простых швейных изделий. Соединение деталей кроя изделий стачными и надстрочными швами. Например: прихватка, салфетка под горячую посуду, декоративная грелка на чайник и др.

#### *Упражнения и исследования*

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчеты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

### **Раздел 6. Художественные ремёсла**

Тема: Декоративно-прикладное искусство.

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в художественных ремёслах.

Тема: Лоскутное шитьё.

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитьё. Обработка срезов лоскутного изделия

### **Раздел 7. Электротехника**

## Тема Бытовые электроприборы

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Содержание учебной программы «Технология» 6 класс (68 часов).**

### **Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества**

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов. Технология в решении житейских проблем. Трудосберегающие, энергосберегающие, экологосберегающие технологии.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет

### **Раздел 2. Технология исследовательской и опытно-конструкторской деятельности**

Основные компоненты проекта:

- изучение потребностей (поиск проблем, выявление потребностей семьи, общества);
- исследования, проводимые при разработке проекта (изучение аналогов; сбор сведений для решения данной проблемы);
- работа с различными источниками информации; определение рынка, для которого изделие предназначено; анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов, приспособлений;
- анализ затрат на изготовление изделия и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного продукта труда и др.);
- проработка идеи, т.е. детальная подготовка к выполнению изделия (выбор материалов, инструментов, оборудования, приспособлений; выбор технологии изготовления; конструирование, моделирование; разработка технологических карт и другой документации);
- экологическая оценка (оценка технологии с точки зрения безопасности; выявление способов утилизации отходов и создание «второй жизни» изделия);
- экономическая оценка (полное экономическое обоснование и расчет финансовых затрат, проектируемое изделие не должно быть дороже аналогов).

Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Примерное распределение времени на различные компоненты проекта. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования (графических программ). Выполнение упражнения по моделированию объекта (например, рисунка обоев).

Тема Этапы проектной деятельности

Этапы проектной деятельности.

- *Поисковый этап*: поиск и анализ проблемы, выбор темы проекта, планирование проектной деятельности, сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.

- *Конструкторский этап*: поиск оптимального решения задачи проекта, исследование вариантов конструкции с учетом требований дизайна, выбор технологии изготовления продукта труда, экономическая оценка, экологическая экспертиза. Составление конструкторской и технологической документации. Использование компьютера при выполнении проекта.

- *Технологический этап*: составление плана практической реализации проекта, выбор необходимых материалов, инструментов, оборудования, выполнение запланированных технологических операций, текущий контроль качества, внесение при необходимости изменений в конструкцию и технологию.

- *Заключительный этап*: оценка качества выполненного продукта, анализ результатов выполнения проекта, изучение возможностей использования результатов проектирования.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

### **7 класс**

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

### **Раздел 3. Технология ведения домашнего хозяйства. Дизайн интерьера.**

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Стиль как совокупность характерных признаков художественного оформления предметной среды.

Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и ее проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Проведение самооценки учащимися и оценки потребителей изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

Тема Интерьер комнаты. Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Санитарно-гигиенические средства для уборки помещения. Санитарные условия в жилых помещениях. Освещение: общее, местное, подсветка. Профессии в сфере дизайна.

### **Раздел 4. Кулинария**

Тема Физиология и гигиена питания.

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода. Полноценное питание. Рекомендуемое суточное потребление белков, жиров и углеводов для детей и подростков. Понятие о

микроорганизмах: полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Правила мытья посуды различными способами и с применением моющих и дезинфицирующих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Условия хранения молока кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Жидкости, используемые для приготовления каш. Правила приготовления каши. Последовательность приготовления. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. Виды макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Правила приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Правила хранения рыбы и рыбной продукции в холодильнике. Механическая обработка рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки: варка, припускание, жарение, тушение, запекание. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Маркировка консервов.

Разработка меню ужина для семьи (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Дегустация готовых блюд. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона за столом.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

6 класс. Проектирование и изготовление блюд из молока, рыбы и нерыбных продуктов моря, из круп, бобовых, макаронных изделий и сладких блюд (десерт). Приготовление ужина.

*Упражнения и исследования*

1. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
2. Составление меню и разработка проекта по его реализации.
3. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.
4. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

5. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.

6. Окончательная оценка проекта.
7. Анализ изделия пользователем.
8. Оценка материальных затрат.
9. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

## **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

### Тема Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон

### Тема Графика, черчение

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Эскизы и чертежи плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Копирование готовой выкройки. Основные правила оформления чертежей.

### Тема Швейная машина

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой машинной иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей.

### Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о плечевом швейном изделии. Одежда с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевое изделие. Понятие о моделировании швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Моделирование формы выреза горловины изделия. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевое швейное изделие. Профессия художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

### Тема Технология изготовления швейных изделий

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и

проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки. Профессия закройщик.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с вышивкой, аппликацией, отделкой бисером и другими видами оформления, швейных изделий. Например: футболка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

#### *Упражнения и исследования*

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчеты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

### **Раздел 6. Художественные ремёсла**

Тема. Технология вышивки

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Правила безопасной работы с утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании.

Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой

### **Раздел 7. Электротехника**

Тема Источники, приёмники и проводники электрического тока

Устройство электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки. Их основные детали. Неразборная штепсельная вилка. Материалы для корпуса электробытовой аппаратуры.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях. Знакомство с материалами (провода, шнуры, изоляционные ленты, трубки и др.) и инструментами (кусачки, монтажный нож, круглогубцы, плоскогубцы, отвёртки), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Общие требования, предъявляемые к электромонтажным инструментам. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Содержание учебной программы «Технология» 7 класс (68 часов)**

## **Раздел 1. Технология в жизни человека**

Понятие «современные наукоёмкие технологии» (информационные, ядерные, генные, космические и др.). Связь наукоёмких технологий с потребностями людей. Поиск информации в сети интернет и других средствах массовой информации. Современное устройство для обработки текстильных и поделочных материалов. Художественная обработка материалов. Планируемые проекты.

## **Раздел 2. Технология исследовательской и опытнической деятельности**

Тема Этапы проектной деятельности

Конструкторская (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.) и технологическая (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.) документация на проектирование и изготовление изделия. Конструкторская документация (чертежи, спецификация, схемы, расчеты и др.). Технологическая документация (технологическая карта, технологическая схема, маршрутная карта и др.).

Графики и чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения планирования изготовления изделия и результатов исследования.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в ТТР, чертежи, рисунки, технологические карты. Отзывы друзей, учителей, родителей, общественности на проект. Компьютерная презентация результатов проектной деятельности. Рекомендации по использованию полученного продукта труда.

*Упражнения и исследования*

1. Определение потребностей.
2. Проведение опроса (интервью) и фиксация результатов.
3. Дизайн-анализ изделия.
4. Краткая формулировка задачи проекта.
5. Разработка перечня критериев объекта проектирования.
6. Способы поиска информации, передачи идей, выбор лучшей идеи.
7. Планирование исследований по теме проекта.
8. Способы представления результатов исследований.
9. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).
10. Эстетика (цвет, стиль).
11. Определение потребностей рынка в конкретной продукции.
12. Способы презентации проекта.
13. Техника изображения объектов.

## **Раздел 3. Технология ведения домашнего хозяйства.**

Тема Семейная экономика. Бюджет семьи

Ознакомление с различными аспектами домашнего хозяйства, включая исследования по доходам и расходам семьи. Бюджет, доход, расход, баланс, ресурсы, потребительская корзина, прожиточный минимум. Источники семейных доходов. Расходы семьи. Баланс доходов и расходов. Технология построения семейного бюджета. Рациональное

отношение к семейным ресурсам. Построение вручную и на компьютере графика и диаграммы бюджета семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупки. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Изучение отдельных положений законодательства по правам потребителей.

Способы защиты прав потребителей.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Представление домашнего хозяйства как субъекта рыночной экономики.

Тема Интерьер комнаты. Требования, предъявляемые к современному интерьеру.. Планировка интерьера. Разделение зоны. Использование современных материалов в отделке. Декоративное оформление окна. Проектирование детской комнаты на ПК.

#### **Раздел 4. Кулинария**

Тема Физиология и гигиена питания

Последовательность механической обработки при приготовлении нескольких блюд из различных продуктов. Организация труда. Полуфабрикаты. Способы хранения пищевых продуктов.

Закуски. Их приготовление и украшение. Физиологическое назначение холодных закусок, время подачи к столу. Столовая посуда для холодных закусок. Виды холодных закусок: блюда из яиц, салаты и винегреты, бутерброды, блюда из рыбы, блюда из консервированных овощей и грибов, блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов.

Мясо и мясные продукты. Значение мясных продуктов в питании. Сроки хранения мяса и мясных продуктов в холодильнике. Признаки доброкачественности мяса и мясных продуктов. Механическая обработка мяса. Инвентарь и оборудование, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Характеристика и использование порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Изделия из рубленного мяса. Правила безопасной работы при механической обработке мяса. Тепловая обработка мяса. Требования к качеству готовых блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Схема разделки курицы (разрезания на части). Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Значение супов в рационе питания. Супы на овощных отварах, на квасе и фруктовых отварах, на молоке и кисломолочных продуктах, на бульонах. Правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов: рыбного, грибного, овощного.

Десерт как завершение обеда. Виды десерта: чай, кофе, компоты, кисели, фрукты, ягоды, фруктовые желе и муссы. Время подачи десерта.

Выявление пожеланий участников к меню обеда или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов, вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

7 класс. Проектирование и изготовление блюд из варёного и жареного мяса. Обед для всей семьи. Праздничный обед.

#### *Упражнения и исследования*

10. Определение потребностей в приготовлении конкретных блюд.
11. Составление меню и разработка проекта по его реализации.
12. Составление технологической карты изготовления конкретного блюда.
13. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.
14. Подача приготовленных блюд, определение их качества и анализ допущенных отклонений от запланированного.
15. Окончательная оценка проекта.
16. Анализ изделия пользователем.
17. Оценка материальных затрат.
18. Экологические проблемы при проектировании и приготовлении кулинарных изделий.

### **Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

#### Тема Свойства текстильных материалов

Основные правила оформления чертежей, технических рисунков, эскизов. Анализ формы предмета по чертежу. Схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц.

Чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копирование готовой выкройки. Рисунки, эскизы и чертежи поясного швейного изделия.

#### Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки или брюк для похода. Составление технологических карт. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу со складками. Моделирование юбки. Моделирование брюк для похода. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD-диска и Интернета.

Профессия художник по костюму и текстилю.

#### Тема Технология изготовления швейных изделий

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Выбор ткани для изготовления изделия. Расчёт ткани изделия. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приёмы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Достижение целей и решение задач обучения осуществляется при выполнении проектов. Например:

7 класс. Проектирование и изготовление поясного швейного изделия. Например: юбка, брюки, жилет, шорты и др.

#### *Упражнения и исследования*

1. Краткая формулировка задачи проекта.
2. Исследования по проектированию и изготовлению изделия.
3. Составление плана выполнения проекта и технологической карты изготовления изделия.
4. Подготовка швейной машины к работе.
5. Выполнение машинных строчек на ткани по размеченным линиям.
6. Оценка изделия в соответствии с заранее определенными критериями.
7. Дизайн-анализ швейных изделий. Моделирование художественной отделки.
8. Снятие мерок и запись результатов измерений.
9. Расчеты конструкций по формулам.
10. Расчёт количества ткани на запланированное изделие.
11. Экономная раскладка выкроек на ткани и раскрой.
12. Определение качества готового изделия в соответствии с разработанными критериями.

### **Раздел 6. Художественные ремёсла**

#### Тема. Технология вязания крючком

Краткие сведения из истории вязания. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков в зависимости от толщины ниток и вида изделия. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. Условные обозначения при вязании крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу.

Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. Кромочные, лицевые и изнаночные петли. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера.

#### Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

### **Раздел 7. Электротехника**

Представление об элементарных устройствах, участвующих в преобразовании энергии и передаче её от предшествующего к последующему элементу. Схема квартирной электропроводки. Работа счетчика учета потребленной электроэнергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

### **Содержание учебной программы 8 класс (34 часа).**

Вводное занятие Технология в жизни.

Технологии в жизни человека и общества

Понятие «инновационные технологии».

Системы водоснабжения и канализации, их экологическое значение. Роль воды в жизни человека.

Этапы проектной деятельности Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности.

*Дизайн-проект.*

Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Испытание и оценка изделия *Дизайн-проект.*

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты *Дизайн-проект.*

Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта  
*Дизайн-проект.*

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование.

Малярные работы: окрашивание деревянных, металлических, бетонных и других поверхностей. Материалы для малярных работ.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Виды обоев. *Дизайн-проект*  
Технология обоевых работ. Инструменты и приспособления для обоевых работ.  
Технология обоевых работ. *Дизайн-проект*

Практическая работа по составлению эскизов оформления стен. *Дизайн-проект*  
Экологические проблемы, связанные с проведением ремонтно-отделочных работ.

Ремонт окон и дверей, их утепление перед наступлением холодов. Пластиковые окна.  
Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений  
*Дизайн-проект*

Общие сведения о системах водоснабжения и канализации в доме. Простейшее сантехническое оборудование в доме.

Правила безопасного выполнения сантехнических работ. Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Инструменты и приспособления для выполнения санитарно-технических работ.  
Устройство водоразборных кранов и вентилей. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей.

Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам. Разборка и сборка кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Очищение аэратора смесителя..

Выполнять проекты: замена смесителя, ремонт смесителя.

Источники, приёмники и проводники электрического тока.

Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Датчики в системах автоматического контроля. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических установок.

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. *Творческая лаборатория Составление и чтение электрических схем.*

Общие сведения об устройстве и правилах эксплуатации микроволновых печей, бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Тест.

Профессии, связанные с обслуживанием и ремонтом бытовых электроприборов  
Понятие рынка как системы отношений добровольного обмена между покупателем и продавцом. Понятие о предпринимательстве. Основные сферы предпринимательской деятельности: производство товаров и услуг, коммерция (торговля), финансы, посредничество, страхование. *Практико-ориентированная экспедиция* Себестоимость выпускаемой продукции. Экскурсия в пекарню.

Понятие о менеджменте и маркетинге в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Тест.

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения предприятий. Некоммерческие организации. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план.

Пути получения профессионального образования. Ознакомление со сферами профессиональной деятельности человека: «человек — человек», «человек — техника», «человек — природа»,

«человек — знаковая система», «человек — художественный образ». Самостоятельная работа с предложенным текстом.

Промежуточная аттестация. Защита проектной или творческой работы.

Проектирование профессионального плана и его коррекция с учётом интересов, склонностей, способностей обучающихся, требований, предъявляемых профессией к человеку, и состояния рынка труда.

Здоровье и выбор пути профессионального образования. Тест.

Поиск информации в различных источниках, включая сеть Интернет, о возможностях получения профессионального образования.

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на раздел каждой темы:**

**Тематическое планирование 5 класс**

№ п/п	Темы и подтемы	Количество часов
1.	<b>Вводное занятие Технология в жизни</b>	<b>2</b>
2.	<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b> Основные компоненты проекта Этапы проектной деятельности Способы представления результатов проектирования	<b>8</b> 4 2 2
3.	<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b> Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью Эстетика и экология жилища	<b>8</b> 4 4
4.	<b>Кулинария</b> Физиология и гигиена питания Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки Блюда из яиц Блюда из овощей и фруктов Приготовление завтрака Сервировка стола и правила поведения за столом	<b>18</b> 2 4 2 4 2 2 2
5.	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b> Свойства текстильных материалов Швейная машина Конструирование и моделирование швейных изделий Технологии изготовления швейных изделий	<b>18</b> 2 2 2 12
6.	<b>Художественные ремёсла</b> Декоративно-прикладное искусство Лоскутное шитьё	<b>12</b> 4 8
7.	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>

	<b>Итого</b>	<b>68</b>

### Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Темы и подтемы	Количество часов
1.	<b>Вводное занятие Технология в жизни</b>	<b>2</b>
2.	<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b> Основные компоненты проекта Способы представления результатов проектирования	4 2 2
3.	<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b> Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью Эстетика и экология жилища	8 4 4
4.	<b>Кулинария</b> Физиология и гигиена питания Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Блюда из молока и кисломолочных продуктов Блюда из круп и макаронных изделий. Каши Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Сервировка стола и правила поведения за столом	18 2 14 6 4 4 2
5.	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b> Свойства текстильных материалов Швейная машина Конструирование и моделирование швейных изделий Технологии изготовления швейных изделий	22 2 4 3 13
6.	<b>Художественные ремёсла</b> Основы композиции и цветовое решение Технологии вышивания	12 2 10
7.	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Темы и подтемы	Количество часов
1.	<b>Вводное занятие Технология в жизни</b>	<b>2</b>

2.	<b>Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность</b> Этапы проектной деятельности Способы представления результатов проектирования	<b>4</b> 2 2
3.	<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b> Семейная экономика. Бюджет семьи Эстетика и экология жилища	<b>8</b> 4 4
4.	<b>Кулинария</b> Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд. Холодные закуски Блюда из мяса Блюда из птицы Супы Десерты Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	<b>16</b> 3 3 2 2 4 2
5.	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b> Конструирование и моделирование швейных изделий Технологии изготовления швейных изделий	<b>24</b> 8 16
6.	<b>Художественные ремёсла</b> ДПТ и его виды. Вязание спицами Вязание крючком	<b>12</b> 2 4 6
7.	<b>Электротехника</b>	<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

#### Тематическое планирование 8 класс.

№ п/п	Темы и подтемы	Количество часов
1.	<b>Вводное занятие Технология в жизни</b>	<b>2</b>
2.	<b>Основы проектирования</b>	<b>4</b>
3.	<b>Технология ведения домашнего хозяйства</b> Технология ремонтно-отделочных работ  Технология ремонта деталей систем водоснабжения и канализации	<b>16</b> 8  <b>8</b>
4.	<b>Электротехнические работы</b> Источники, приёмники и проводники электрической энергии  Бытовые электроприборы	<b>4</b> 2  2

5.	<b>Современное производство и профессиональное образование</b> Основы предпринимательства Сферы современного производства и их составляющие Пути получения профессионального образования	<b>8</b> 2 2 4
	<b>Итого</b>	<b>34</b>

Оценочные средства (оценочные материалы).

Класс\Программа	Перечень используемых оценочных средств (оценочных материалов) КИМы	Перечень используемых методических материалов
Примерная образовательная программа по технологии, авторская программа по технологии И.А.Сасовой.	Симоненко В. Д., Самородский П. С. «Экспериментальные тесты по технологии». Хмелёв С. Г. Контрольно-измерительные материалы по теме «Кулинария» 6 класс.  Хмелёв С. Г. Итоговый тест по технологии за курс 5,6,7,8 класса	Технология. Поурочные планы по учебнику И. А. Сасовой. Рабочая программа «Технология 5-7 класс по учебнику Сасовой И. А.».

### **Формы неурочной деятельности.**

#### **5 класс.**

#### **Общеобразовательные экскурсии – 2ч.**

Способы и формы нарезки овощей. Экскурсия в столовую – 1 ч.

Местные художественные промыслы. Экскурсия в музей – 1 ч.

#### **Познавательная лаборатория – 4 ч.**

Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. -1 ч.

Значение яиц в питании человека – 1ч.

Ткацкие переплетения-1 ч.

Бытовые электроприборы.– 1 ч.

#### **Проект – проба – 5ч.**

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения -1ч.

Выявление потребностей.-1ч.

Технологический этап выполнения проекта – 2ч.

Заключительный этап -1ч.

#### **Учебный практикум– 5ч.**

Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней ниток -1ч.

Построение чертежа -1ч.

Обработка бретелей и нагрудника – 1ч

Обработка нижней части фартука, карманов – 2ч.

Обработка срезов лоскутного изделия -1ч

#### **Игры, диспуты, дискуссии – 3 ч.**

**6 класс.**

**Формы неурочной деятельности.**

**22 часа.**

**Общеобразовательные экскурсии– 3ч.**

Механическая обработка рыбы. Экскурсия в столовую – 1 ч.

Значение цвета в интерьере. Зонирование пространства.

Виртуальная экскурсия -1ч.

Художественные ремёсла Виртуальная экскурсия в музей -1ч

**Познавательная лаборатория – 4 ч.**

Полноценное питание. Обмен веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ-1ч

Профессии в сфере обслуживания и сервиса. -1 ч.

Ткацкие переплетения. Свойства искусственных и синтетических тканей.-1 ч.

Понятие орнамента. Варианты орнаментов. Создание эскизов.– 1 ч.

**Проект - проба – 6 ч.**

Этапы проектной деятельности-1ч

Оформление проекта семейного ужина.-1ч.

Оформление проекта швейного изделия -1ч.

Изделия из текстиля в интерьере.- 1ч.

Защита проекта «Оформление детской комнаты»-1ч.

Проект по приготовлению ужина для всей семьи

**Творческая мастерская – 6 ч.**

Приготовление блюд из творога – 1ч.

Последовательность приготовления каш и макаронных изделий – 1ч.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря -1ч.

Обработка горловины -1ч.

Обработка боковых швов – 1ч.

Обработка низа изделия – 1ч.

**Индивидуальные консультации – 3ч.**

Построение чертежа основы плечевого изделия – 1ч.

Раскрой. Подготовка к примерке – 1ч.

Примерка внесение изменений – 1ч.

**7 класс.**

**Формы неурочной деятельности. 23 часа.**

**Общеобразовательные экскурсии– 2ч.**

Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Экскурсия в пекарню -1ч

Профессия художник по костюму и текстилю. Виртуальная экскурсия в дом моды. – 1ч.

**Познавательная лаборатория – 4 ч.**

Способы подачи десерта – 1ч.

Виды освещения в интерьере-1ч.

История вязания крючком и спицами -1ч

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок, брюк – 1ч.

### **Проект - проба – 5ч.**

Сервировка стола к обеду- 1ч.

Графики, чертежи, диаграммы, эскизы как способ отражения процесса изготовления изделия- 1ч.

Меню обеда для всей семьи -1ч.

Технология построения семейного бюджета – 1ч.

Раскрой. Подготовка к примерке -1ч.

Вязание изделия из столбиков с накидом-1ч.

### **Индивидуальные консультации – 4ч.**

Вязание крючком Технология выполнения различных петель и узоров – 1ч.

Вязание изделия из столбиков с накидом – 1ч.

Вязание по кругу – 1ч.

Выполнение изделия по выбору учащихся -1ч.

### **Творческая мастерская – 5ч.**

Примерка внесение изменений – 1ч.

Обработка боковых карманов – 1ч.

Обработка низа изделия - 1ч.

Обработка застежки – 1ч.

Окончательная отделка. ВТО - 1ч.

### **Проектная задача – 1ч.**

Способы приготовления теста и изделий из него - 1ч.

Приготовление десерта – 1ч.

## **8 класс.**

### **Формы неурочной деятельности. 12 часов.**

#### **Практико-ориентированная экспедиция – 1ч.**

Себестоимость выпускаемой продукции. Экскурсия в пекарню – 1ч.

#### **Творческая лаборатория – 1 ч.**

Составление и чтение электрических схем -1 ч.

#### **Дизайн-проект – 9ч.**

Этапы проектной деятельности Взаимосвязь всех этапов проектной деятельности- 1ч.

Дизайн как результат серии решений. Дизайн и качество жизни. Связь дизайна и технологии. Испытание и оценка изделия – 1ч.

Способы презентации проекта. Представление продуктов проектной деятельности в виде веб-сайта, видеофильма, видеоклипа, выставки, газеты – 1ч.

Отчёт о выполнении проекта, подготовленный на компьютере. Защита проекта – 1ч.

Ремонтно-отделочные работы по обновлению и совершенствованию интерьера жилых помещений. Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы, инструменты, оборудование -1ч.

Материалы и инструменты для обоевых работ. Виды обоев. *Дизайн-проект*

Технология обоевых работ. *Дизайн-проект*

Практическая работа по составлению эскизов оформления стен. *Дизайн-проект – 1ч.*

Экология жилища. Комнатные растения. Проветривание и регулярная уборка помещений *Дизайн-проект – 1ч.*

#### **Исследовательское задача – 1ч.**

Сферы предпринимательской деятельности – 1ч.