

## Технология 5 класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Рабочая программа направлена на достижение следующих **целей**:

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

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

### Приоритетные виды общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 42 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 4 часов: вышивка, ручные швы, затем отдельно выведена тема «Вышивка», которая изучается в рамках проекта видов рукоделия-8 часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени - 20 часов, так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

### Требования по разделам технологической подготовки Основы материаловедения

**Знать:** классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.

**Уметь:** определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани. Выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ

### **Швейная машина**

**Знать:** историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.

**Уметь:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки. Производить ВТО после каждой операции.

### **Проектирование и изготовление швейного изделия**

#### **Знать**

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 чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и батик.

**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.

### **Декоративно-прикладное творчество.**

**Знать:** способы перевода рисунка на ткань, правила выполнения ручных швов, правила заправки нити перед вышивкой. Правила БТ ОРМ, последовательность выполнения вышивки. Этапы проведения защиты проекта.

**Уметь:** выполнять вышивку по технологическим картам выполнять различные швы, применять бисер, для художественного оформления вышивки. Оценивать свою работу

### **Кулинария**

#### **Знать**

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; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; 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.

### **Интерьер жилого дома**

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

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

### **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса**

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

##### **Учащиеся должны знать:**

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

##### **Учащиеся должны уметь:**

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб

для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

#### ***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
  - использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
  - планировать и оформлять интерьер комнаты;
  - проводить уборку квартиры;
  - ухаживать за одеждой и обувью;
  - соблюдать гигиену;
  - выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

#### **Учебники для учащихся**

1. Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с

#### **Методическая литература для учителя**

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.
2. 1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.

**Оценка качества знаний и умений по технологии**  
**Балл «5» ставится, если ученик:**

- v С достаточной полнотой знает изученный материал;
- v Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- v Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- v Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- v Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

- v Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

- v Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- v В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;
- v Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- v Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2» ставится, если ученик:**

- v Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- v Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- v Не принимает участие в проведении опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

## Технология 6 класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Рабочая программа направлена на достижение следующих **целей**:

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

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

### Приоритетными видами общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 44 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 14 часов: лоскутная техника, вязание на спицах, которые переходят в минипроекты по созданию изделий данных видов рукоделия-6часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени -18 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

Требования по разделам технологической подготовки

### Кулинария

**Знать:** физиология питания, минеральные вещества: макро- и микроэлементы, суточная норма.

Меню на ужин, зерновые культуры, ассортимент продуктов из них; свойства молока, признаки доброкачественности; технологию приготовления блюда, норма продуктов, правила термической обработки, технология приготовления. Способы подачи и оформление, виды теста, разнообразие блюд, схема приготовления расход продуктов, способы заготовки продуктов, рецептура блюд, технология приготовления, расчет нормы.

**Уметь:** рассчитывать норму веществ, составлять меню. Определять виды круп, хранение и доброкачественно, определять доброкачественность продуктов, готовить блюдо, рассчитывать выход продуктов. Правила ТБ и БТ. определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ и БТ. Сервировать стол.

Организовывать рабочее место, готовить блины, рассчитывать норму продуктов, сервировать стол. Правила ТБ и БТ. Самостоятельно рассчитывать норму продуктов, дать блюду качественную характеристику.

Основы материаловедения

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

#### **Материаловедение**

**Знать:** виды волокон, производство и ткани из них, свойства тканей, их определение. Образование ткацких переплетений. Виды дефектов.

**Уметь:** определять вид ткани и их свойства. Определять вид переплетения, выявлять дефекты.

#### **Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин**

**Знать :** регуляторы шв. машины, строение иглы, последовательность установки, виды дефектов строчки, регулирование. профилактику, и уход швейной машины. Виды соединительных швов, применение в изделиях, технология выполнения и ТУ.

**Уметь:** проверять правильность установки иглы, подбирать иглу и нитки по толщине, организовывать чистку и смазку швейной машины, выполнять машинные швы в зависимости от изделия с учётом ткани, иглы, ниток. Правила ТБ и БТ

#### **Конструирование и моделирование плечевого изделия**

**Знать:** силуэт и стиль в одежде, виды плечевых изделий, требования к одежде, мерки, правила снятия и запись результатов измерения, линии чертежа, виды прибавок.

Последовательность построения чертежа, определять линии чертежа (базисная сетка, конструктивные линии), способы моделирования на основе БЧ по эскизу модели.

**Уметь:** определять стиль, делать эскиз плечевого изделия, снимать и записывать мерки, выполнить моделирование по эскизу модели. Строить базисный чертёж, пользоваться инструментами.

#### **Проектирование и технология изготовления швейных изделий**

**Знать:** детали кроя, количество ткани, раскладка на ткани, ТУ на раскрой, дублирование деталей, контрольные точки, определять дефекты ткани. Терминологию работ, способы обработки узла, контроль.

**Уметь:** определять детали кроя, срезы, готовить лекала, рассчитывать количество ткани на изделие, раскладывать лекала, обмелять. выполнять обработку узла, проверять качество, выбрать способ обработки, соблюдать ТБ БТ.

#### **Технология ведения дома**

**Знать:** производство волокон, тканей из шерсти и шёлка,

свойства тканей для определения правил ухода за изделием. Правила ухода и хранения обуви. виды фурнитуры, применение, последовательность пришивания, проверка качества.

**Уметь:** правильно подбирать СМС, определять правила ухода за одеждой, правила подготовки обуви на хранение, выполнять работу по пришиванию фурнитуры. правила подготовки обуви на хранение

### **Эстетика и экология жилища**

**Знать:** зоны квартиры, композицию, виды освещения, оформление окна, отделка пола, средства для мытья помещения.

**Уметь:** выполнять эскиз оформления окна, планирован, зон. Пользоваться инструментами и приспособлениями для уборки.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса**

#### ***Должны знать:***

- о пищевых продуктах, как источниках белков, жиров, углеводов, минеральных солей и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- виды макаронных изделий, правила варки блюд из макаронных изделий;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
- зерновые культуры, ассортимент продуктов из них, способы их приготовления;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединительных швов и краевых швов, технологию их выполнения;
- регуляторы швейной машины, устройство и правила установки швейной иглы;
- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- виды соединения и элементы в электрических цепях, правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов;

- основные качества интерьера, его особенности;
- традиционные виды рукоделия – вязание, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий из лоскута и технику пэчворка.

***Должны уметь:***

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
- приготавливать жидкое тесто и блюда из него (блинчики, блины, оладьи)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
- выполнять машинные швы: стачные (, двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
- выполнять штопку швейных изделий;
- работать с электроприборами;
- подбирать спицы и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты;
  - проводить уборку квартиры;
  - ухаживать за одеждой и обувью;
  - соблюдать гигиену;
  - выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

#### **Учебники для учеников**

1. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2008.-208с

#### **Методическая литература для учителя**

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008-281с.

#### **Оценка качества знаний и умений по технологии**

##### **Балл «5» ставится, если ученик:**

- С достаточной полнотой знает изученный материал;
- Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

##### **Балл «4» ставится, если ученик:**

- Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

##### **Балл «3» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ основном правильно;
- Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

##### **Балл «2» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;

- Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

## Технология 7 класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

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

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник: Н.В. Сеница, О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс М., Вентана – Граф, 2008.

Методическое пособие для учителя: Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008.

### Приоритетными видами общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Требования по разделам технологической подготовки**  
**Кулинария.**

**Знать:** правила поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления;  
- правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецепт фарша.

**Уметь:** соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.**

**Материаловедение.**

**Знать:** технологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды,

**Уметь:** определять состав ткани.

**Машиноведение**

**Знать:** устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

**Уметь:** выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

**Конструирование и моделирование поясного изделия.**

**Знать:** характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

**Уметь:** Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

**Проект**

**Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.**

**Знать:**

- знать основные компоненты проекта и этапы проектирования; о ресурсах компьютера при работе над проектом.

**Уметь:** работать над проектом. Уметь работать с поисковыми системами Интернета

**Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя**

**Знать:**

правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.

-особенности ВТО;

-правила техники безопасности при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

**Уметь:** последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы. Оценивать проделанную работу и защищать ее.

**Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища**

**Знать:** инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

**Уметь:** читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

#### **Электротехнические работы.**

##### **Иметь представление:**

- об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.

##### **Знать:**

- правила техники безопасности работы с электроприборами.

#### **Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.**

##### **Иметь представление:**

- о технике изонити.

##### **Знать:**

- способы заполнения угла и окружности

**Уметь:** работать в технике изонити, работать в технике изонити.

Оформлять законченное изделие.

### **Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса**

#### ***Должны знать:***

об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;

о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;

правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;

пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;

требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;

Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;

способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;

назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;

классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;

принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;

силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;

экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;

осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;

- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
- историю создания изделий в технике изонить.

***Должны уметь:***

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
  - планировать и оформлять интерьер комнаты;
  - проводить уборку квартиры;
  - ухаживать за одеждой и обувью;
  - соблюдать гигиену;
  - выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

### **Оценка качества знаний и умений по технологии**

#### **Балл «5» ставится, если ученик:**

- С достаточной полнотой знает изученный материал;
- Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

#### **Балл «4» ставится, если ученик:**

- Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

#### **Балл «3» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;
- Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

#### **Балл «2» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;
- Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- Не принимает участие в проведении опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

## Технология 8 класс

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

Рабочая программа направлена на достижение следующих **целей**:

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

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник: В.Д.Симоненко «Технология.» 8 класс М.Вентана – Граф, 2008.

**Приоритетными видами общеучебной деятельности:**

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Требования по разделам технологической подготовки**

**Технология ведения дома.**

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.**

**Знать:** понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник», «этикетка», «штрихкод». Как правильно и рационально использовать средства на питание, способы сбережения.

**Уметь:** определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство.

**Технология ведения дома.**

**Знать:** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещения.

**Уметь:** планировать, подбирать материалы, инструменты, оборудование, выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.

**Санитарно-технические работы.**

**Знать:** систему канализации, её работу, неисправности, способы устранения.

**Уметь:** подбирать по каталогам оборудование для ванной.

**Электротехнические работы.**

**Знать:** организацию рабочего места, использование инструментов для работ.

Разновидности ламп их достоинства и недостатки.

**Уметь:** оказать первую помощь при поражении эл.током. Подбирать бытовые приборы по мощности и рабочему напряжению.

**Рукоделие. Художественные ремесла.**

**Знать:** история ремесла;

инструменты и приспособления материал, приёмы, этапы изготовления шарфа (платка).

**Уметь:** выполнять художественную вышивку. Создать эскиз, подготовить ткань, изготовление изделия

**Современное производство и профессиональное образование.**

**Знать:** понятие «специальность», «квалификация», факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Иметь представление:** о поиске информации по трудоустройству, учет качеств личности при выборе профессии.

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

### **VIII класс**

#### **Учащиеся должны знать:**

общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;

основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы прямой юбки, особенности моделирования поясных изделий на основе чертежа прямой юбки, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой);

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

**Учащиеся должны уметь:**

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;

проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой);

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать застежку на тесьму - молния, обрабатывать верхний срез притачным поясом, проводить осноровку низа изделия и обрабатывать его, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

**Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:**

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Календарно-тематический план ориентирован на использование учебников и пособий:**

1. Технология. 8 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под редакцией В.Д. Симоненко, М., Вентана-Граф, 2008.
2. Технология. 8 класс: методические рекомендации к учебнику под ред. В.Д. Симоненко, авт.-сост. Симоненко В.Д., М., Вентана-Граф, 2007.

#### **Оценка качества знаний и умений по технологии**

**Балл «5» ставится, если ученик:**

- С достаточной полнотой знает изученный материал;
- Опирается в ответе на естественнонаучные знания и обнаруживает ясное понимание учебного теоретического материала;
- Полученные знания умеет творчески применять в практической работе – лабораторной и производственной, в частности, при проведении лабораторного эксперимента;
- Практические работы выполняет достаточно быстро и правильно, умеет подготовить рабочее место, средства труда и правильно пользоваться ими в работе с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- Активно участвует в проведении опытов и наблюдений и систематически ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.

**Балл «4» ставится, если ученик:**

- Даёт правильные ответы и выполняет практическую и опытную работу, удовлетворяющую требованиям балла «5», но допускает незначительные ошибки в изложении учебного теоретического материала или в выполнении практической работы, которые сам исправил после замечания учителя.

**Балл «3» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает знания и умения лишь основного и учебного материала;
- В основном правильно, но недостаточно быстро выполняет практические и лабораторные работы, допуская лишь некоторые погрешности, и пользуется средствами труда ТВ в основном правильно;
- Может объяснить естественнонаучные основы выполняемой работы по наводящим вопросам учителя;
- Принимает участие в проведении опытов и наблюдений, но недостаточно аккуратно ведёт записи в тетради и в альбоме для чертежей.

**Балл «2» ставится, если ученик:**

- Обнаруживает незнание и непонимание большей части учебного материала;

- Не умеет выполнять практические работы и объяснять их значение и естественнонаучные основы;
- Не принимает участие в проведение опытов и наблюдений, не ведёт записи в рабочей тетради и альбоме для чертежей.