

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Казачинская средняя общеобразовательная школа

«Рекомендовано к
утверждению»
ФИО рук.ШМО
А.Р. Кулакова

Протокол № 1
от «30» 08 2019г

«Согласовано»
Заместитель
директора по НМР
ФИО Е.В.Ведениктова

«30» 08 2019г.

«Утверждено»
Директор МОУ
Казачинская СОШ
ФИО А.В.Виноградов

Приказ № 162/16
от «30» 08 2019 г.



Рабочая программа
по технологии (девочки)
5-9 класс

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС

По данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

А так же:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варённых овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять не сложные приемы моделирования швейных изделий;
- Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Определять основные стили одежды и современные направления моды.

«Технология проектной деятельности».

Выпускник научится:

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблемы; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документацией; готовить пояснительную

Общая характеристика предмета.

Выбор данной программы обусловлен необходимостью формирования у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов

деятельности и ключевых компетенций в следующих направлениях: использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, доступных учащимся данной возрастной группы и способствующих самостоятельному изучению предмета «Технология», строящееся на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов и информации, а также умение участвовать в проектной деятельности.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, химии, физики и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства.

В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения, что соответствует миссии, целям и задачам лица.

Технология изучается по направлениям:

- Индустриальные технологии,
- Технологии ведения дома,

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе.

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях, подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
- развивать самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечивать учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий;

Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы

С учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностями 5-х классов в 2019-20 учебном году в программе произведено перераспределение часов следующим образом:
- инвариантная часть – 60 часов

«Технология ведения дома»

- вариативная часть – 10 часов

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование ;
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
 - Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
- А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
 - Бытовые электроприборы на кухне.
 - Обработка нижней части фартука швом подгибку с закрытым срезом.
 - Изготовления и оформление карманов
 - Соединение карманов с нижней частью фартука.
 - Обработка верхнего среза фартука.
 - Обработка пояса.
 - биология:
 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.
 - Тепловая кулинарная обработка овощей.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
 - география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - история:
 - Культура поведения за столом.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.
- История создания изделий из лоскута.
 - физика:
- Производство натуральных растительных волокон.
- Плотняное переплетение. Основные характеристики ткани.
- Бытовая швейная машина.
- Влажно – тепловая обработка ткани.
 - изобразительное искусство:
- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»
 - математика:
- Изготовление выкройки шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».
 - экология:
- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
- Эстетика и экология жилища
 - черчение:
- Изготовление выкроек

Сроки реализации программы: 2019-2020 учебный год

В соответствии с Учебным планом МОУ Казачинская СОШ, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов,

(2 часа в неделю)

В 1 четверти – 18 часов

Во 2 четверти – 14 часов

В 3 четверти – 20 часа

В 4 четверти – 18 часов

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы). В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками:

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация к учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных традиций, культуры);
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно – продуктивной деятельности;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

Метапредметные результаты изучения курса:

Познавательные УУД:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.
- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности
- исследовательские и проектные действия;
- формулирование определенных понятий;
- соблюдение норм и правил безопасности

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, организовывать и планировать учебное сотрудничество, проявлять инициативы, принимать решения;
- владение речью
- - планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- - постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- - разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- - умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- - формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- - формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- - формирование умения работать в парах и малых группах;
- - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

Регулятивные УУД: - целеполагание;

- планирование; целеполагание и построение жизненных планов
- прогнозирование; самоорганизация учебной деятельности(целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия)
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.
- самокоррекция

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла,

- керамики, древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, жидкостями, проводить первичную обработку, нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей и яиц, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
 - определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
 - заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка,
 - выполнять на швейной машине швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
 - строить чертеж фартука, снимать мерки, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
 - выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать швы, определять качество изделия;
 - подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали между собой.

Тематическое планирование

Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел	Основное содержание по темам	Характеристика основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Проектная деятельность		
Тема 1. Проектная деятельность 2 ч	Основные компоненты проекта. Этапы выполнения проекта. Определение потребностей. Краткая формулировка задачи.	Знать: определения проекта, проектирования, проектной деятельности, этапы проектирования, основные компоненты проекта. Уметь: выдвигать идеи, выполнять эскизы.
Тема 2. Оформление интерьера 6 ч	Интерьер кухни, столовой, её оборудование. Разработка идей, вариантов. Выбор лучшей идеи.	Знать: Устройство кухни, столовой ,Какое оборудование используется на кухне, какие требования необходимо соблюдать на кухне во время

	Проработка выбранной идеи.	приготовления пищи.
Раздел 2.Кулинария		
Тема 1. Физиология питания. Санитарно – гигиенические требования 2 ч	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи, условия, способствующие лучшему пищеварению; витамины, их состав и химическая природа, современные данные о роли витаминов.. Общие правила безопасности труда, санитарии и гигиены; безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, Санитарное состояние кухни.	Знать: О процессе пищеварения, о питательных веществах и витаминах. о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду, соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне.
Тема 2. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. 2ч	Обычаи, традиции, правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака	Знать: о правилах сервировки стола к завтраку, Как составлять меню завтрака.
Тема 3 .Виды бутербродов. 2ч	Понятие о различных видах будербродов.	Знать: О бутербродах, их видах,о продуктах, используемых для приготовления бутербродов.
Тема 4 Горячие напитки 2 ч	Правила заваривания чая, виды чая.	Знать: О горячих напитках, их видах, способах приготовления.
Тема 4 .Блюда из яиц 2ч	Пищевая ценность яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	Знать: О блюдах из яиц, способах определения их свежести.
Тема 5.Блюда из свежих и вареных овощей. 4ч	Понятие о видах обработки овощей, способах нарезки сырых и вареных овощей. Технолоия приготовления блюд из овощей.	Знать: О блюдах из овощей, их пищевой ценности. О видах салатов. О технологии приготовления салатов.

<p>Темаб. Заготовка продуктов. 2ч</p>	<p>Виды домашних заготовок. Хранение заготовок.</p>	<p>Знать: О способах заготовки продуктов. Об условиях хранения заготовок.</p>
<p>Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов</p>		
<p>Тема 1. Элементы материаловедения 4ч</p>	<p>Классификация волокон. Понятие о процессе прядения, изготовления нитей и тканей. Определение долевой нити, лицевой и изнаночной стороне ткани.</p>	<p>Знать: классификацию текстильных волокон, их происхождение, их свойства. Уметь: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направления долевой нити.</p>
<p>Тема 2. Ручные работы 4ч.</p>	<p>Терминология ручных работ. Виды ручных швов. Техника безопасности при ручных работах.</p>	<p>Знать: Правила техники безопасности при ручных работах, правила организации рабочего места, инструменты и приспособления, применяемые при ручных работах. Технологию выполнения ручных стежков. Уметь: Организовать рабочее место, пользоваться инструментами и приспособлениями, выполнять ручные стежки и строчки.</p>
<p>Тема 3. Элементы машиноведения. 4ч.</p>	<p>Виды и назначение швейных машин. Подготовка машины к работе. Терминология машинных работ. Выполнение машинных строчек.</p>	<p>Знать: правила безопасной работы на швейной машине, виды приводов, основные детали швейной машины, последовательность подготовки и заправки швейной машины, назначение и принцип действия регулятора длины стежка, правила намотки ниток на шпульку. Виды машинных швов. Уметь:</p>

		готовить и заправлять швейную машину к работе, наматывать нитки на шпульку, регулировать длину стежка, выполнять машинные швы.
Тема 4. Проектирование и изготовление изделия 16ч.	Понятие о снятиях мерок с фигуры человека, построении чертежа фартука, моделировании. Технология изготовления рабочей одежды для кухни. ВТО изделия.	Знать: как подготовить ткань к раскрою, разложить выкройки на ткани, подготовить детали кроя к шитью, технологию изготовления фартука и косынки, требования, предъявляемые к ВТО. Уметь: подготавливать ткань к раскрою, раскладывать выкройки на ткани, подготавливать детали кроя к шитью, шить фартук, выполнять влажно – тепловую обработку изделия.
Раздел 4. Художественные ремесла.		
Тема1. Декоративно – прикладное творчество 2 ч	Понятия о видах рукоделия Применение лоскутной пластики в народном костюме и современном интерьере.	Знать: Основные виды рукоделия, виды декоративно – прикладного искусства Умения: различать виды декоративно - прикладного искусства, составлять план выполнения проекта
Тема 2. Композиция. Цветовые сочетания. 2ч	Понятие о правилах и средствах композиции, цветовых сочетаниях, орнаментах.	Знания: о правилах и средствах композиции, этапах проектной деятельности Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов
Тема3. Технология изготовления лоскутного изделия. 4ч	Понятия о видах технологических операций изготовления изделий лоскутной	Знать: Лоскутную технику. Материалы, инструменты и оборудование, необходимые для лоскутной техники.

	пластики.	Принцип подбора лоскутов по цвету. Технологию изготовления прихватки из лоскутов. Уметь: Подбирать материалы для лоскутной техники, пользоваться оборудованием и инструментами, изготавливать прихватку из лоскутов.
Тема 4.Изготовление проекта « Изделие для кухни в лоскутной технике». 8ч	Выбор идеи проекта, обоснование проекта. Поэтапное изготовление изделия. Подготовка к защите проекта. Презентация и защита проекта.	Знание: об этапах выполнения проекта: о правилах защиты проекта. Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта Умения: выполнять обоснование проекта

Планируемые результаты обучения.

По данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

А так же:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варённых овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- Выполнять не сложные приемы моделирования швейных изделий;

- Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- Выполнять художественную отделку швейных изделий;
- Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- Определять основные стили одежды и современные направления моды.

«Технология проектной деятельности».

Выпускник научится:

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблемы; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документацией; готовить пояснительную.

6 класс

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема,

чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия;
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:
- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для

создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
 - навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства;
- культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Место и роль учебного курса

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 6-х классах выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Формы организации учебного процесса

Рабочая программа по технологии в 6-х классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Технологии обучения

- ✓ современное традиционное обучение;
- ✓ педагогика сотрудничества;
- ✓ коллективный способ обучения;
- ✓ технология групповой деятельности;
- ✓ здоровьесберегающие технологии.

Виды и формы контроля

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, защита творческих проектов.

Планируемый уровень подготовки

В результате изучения курса технологии учащиеся должны знать: основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

Учащиеся должны уметь:

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из

текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

Учебно-методический комплект

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).

Содержание курса

Вводный урок (2)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. Кулинария (16)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисло молочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.

4. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Пшенная каша с тыквой.
3. Овсяная каша.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Биточки пшенные.
6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.
7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей.

Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для закупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

(36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические обозначения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

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

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Основные теоретические сведения

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Учебно-тематический план

Распределение часов осуществляется следующим образом:

№	Раздел	Количество часов по программе	Количество часов по календарно-тематическому планированию	Теоретические	Практические
1	Вводный урок	2	2	1	1
2	Кулинария	16	16	9	7
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36	36	21	19
4	Технологии ведения дома	2	2	1	1
5	Электротехнические приборы	2	2	1	1
4	Творческие проекты	10	10	4	6
			Всего: 68 ч.		

7 класс

Личностные результаты

Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Планирование процесса познавательной деятельности.

Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в

процессе моделирования изделия или технологического процесса.

Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;

владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;

организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

планирование последовательности операций и составление технологической карты;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной деятельности;

расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

дизайнерское конструирование изделия;

применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

моделирование художественного оформления объекта труда;

способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

создание художественного образа и воплощение его в материале;

развитие пространственного художественного воображения;
развитие композиционного мышления;
развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
понимание роли света в образовании формы и цвета;
решение художественного образа средствами фактуры материалов;
использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
применение методов художественного проектирования одежды;
художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
способность к коллективному решению творческих задач;
способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7) способность прийти на помощь товарищу;
8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
развитие глазомера;
развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Место и роль учебного курса.

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 7-х классах выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Формы организации учебного процесса.

Рабочая программа по технологии в 7-х классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Технологии обучения.

современное традиционное обучение;
педагогика сотрудничества;
коллективный способ обучения;
технология групповой деятельности;
здоровьесберегающие технологии.

Виды и формы контроля.

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, защита творческих проектов.

Планируемый уровень подготовки.

В результате изучения курса технологии учащиеся должны знать: основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

Учащиеся должны уметь:

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации

индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

.

Учебно-методический комплект

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая).

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).

Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).

Содержание курса

Вводный урок (2)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. Кулинария (16)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения

болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба.

Правила оттаивания

мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы, и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к

качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом.
Определение срока годности рыбных консервов.
Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
Разделка соленой рыбы.
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
Примерный перечень блюд
Треска отварная с картофелем.
Лещ вареный цельный.
Суп рыбный.
Крупные ерши в кляре.
Вареные раки (креветки).
Камбала, жаренная во фритюре.
Караси, жаренные со сметаной.
Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
Салат из крабов или кальмаров.
Сельдь с овощами.

Тема 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.

Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 4. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества.

Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях.

Подача десерта к столу.

Практические работы

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила переключивания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

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

Практические работы

Приготовление варенья из ягод.

Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.

Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

Приготовление цукатов апельсиновых корок.

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (34 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных волокон.

Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Настройка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины.

Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С

ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа.

Эскизная разработка модели швейного изделия.

Моделирование изделия выбранного фасона.

Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения при мерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Основные теоретические сведения

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление простых изделий в технике плетения.

Практические работы

Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.

Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ.

ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

Подбор бытовых приборов по их мощности.

Замена гальванических элементов питания.

Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

№	Раздел	Количество часов по программе	Количество часов по календарно-тематическому планированию	Теоретические	Практические
1	Вводный урок	2	2	1	1
2	Кулинария	16	16	9	7
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	34	14	20
4	Технологи ведения дома	4	4	2	2
5	Электротехнические приборы	2	2	1	1
4	Творческие проекты	10	10	4	6
			Всего: 68 ч.		

8 класс

Планируемый уровень подготовки.

В результате изучения курса технологии учащиеся должны знать: основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

Учащиеся должны уметь:

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и

разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

Личностные результаты

Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

Планирование процесса познавательной деятельности.

Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;

владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;

организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

планирование последовательности операций и составление технологической карты;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной деятельности;

расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

осознание ответственности за качество результатов труда;

наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

дизайнерское конструирование изделия;

применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

моделирование художественного оформления объекта труда;

способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

создание художественного образа и воплощение его в материале;

развитие пространственного художественного воображения;

развитие композиционного мышления;

развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

понимание роли света в образовании формы и цвета;

решение художественного образа средствами фактуры материалов;

использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

применение методов художественного проектирования одежды;

художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

способность к коллективному решению творческих задач;

способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
развитие глазомера;
развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства;
- культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Место и роль учебного курса.

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 8-х классах выделено 2 часа в неделю (68 часов в год).

Формы организации учебного процесса.

Рабочая программа по технологии в 8-х классах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Технологии обучения.

современное традиционное обучение;
педагогика сотрудничества;
коллективный способ обучения;
технология групповой деятельности;
здоровьесберегающие технологии.

Виды и формы контроля.

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, защита творческих проектов.

Вводный урок (2)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 8 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. Кулинария (14)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

Расчет калорийности блюд.

Составление суточного меню.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.

Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

Приготовление вареников.

Тема 3. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Сервировка стола к обеду.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

Изготовление приглашений.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА И КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

Первичная обработка яблок или груш для компота.

Подготовка банок и крышек для консервирования.

Приготовление сиропа.

Стерилизация и закупорка банок с компотом.

Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)

Основные теоретические сведения

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк.

Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1:4 по своим меркам.

Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.

Выбор художественного оформления.

Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка, брюки, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Основные теоретические сведения

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила под бора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Практические работы

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчат ки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технология ведения дома (8 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку.

Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

Выбор телевизора: с электроннолучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Тема 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с профессиями работников, занятых получением и обработкой пищевых продуктов. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и

изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

Анализ профессионального деления работников предприятия.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (6 ч)

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике канзаси.

Выполнение эскиза жилой комнаты.

№	Раздел	Количество часов по программе	Количество часов по календарно-тематическому планированию	Теоретические	Практические
1	Вводный урок	2	2	1	1
2	Кулинария	14	14	9	11
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	30	30	15	15
4	Технологи ведения дома	8	8	2	6
5	Электротехнические приборы	6	6	2	4
4	Творческие проекты	6	6	2	4
			Всего: 68 ч.		

9 класс

Планируемый уровень подготовки.

В результате изучения курса «Твоя профессиональная карьера» учащиеся должны

знать: значение профессионального самоопределения, требования к составлению личного профессионального плана; правила выбора профессии; понятие о профессиях и профессиональной деятельности; понятие об

интересах, мотивах и ценностях профессионального труда, а также психофизиологических и психологических ресурсах личности в связи с выбором профессии; понятие о темпераменте, ведущих отношениях личности, эмоционально-волевой сфере, интеллектуальных способностях, стилях общения; значение творческого потенциала человека, карьеры.

иметь представления: о смысле и значении труда в жизни человека и общества; о современных формах и методах организации труда; о сущности хозяйственного механизма в условиях рыночных отношений; о предпринимательстве; о рынке труда.

уметь: уметь: соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии; составлять личный профессиональный план и мобильно изменять его; использовать приемы самосовершенствования в учебной и трудовой деятельности; анализировать профессиограммы, информацию о профессиях по общим признакам профессиональной деятельности, а также о современных формах и методах хозяйствования в условиях рынка; пользоваться сведениями о путях получения профессионального образования.

Содержание курса

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

Первичная обработка птицы.

Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Вводный урок (1)

Основные теоретические сведения

Цели и задачи курса. Содержание, специфика занятий по психологическим основам выбора профессий. Дневник выбора профессии как форма фиксации данных по курсу «Твоя профессиональная карьера».

Практические работы

Знакомство с дневником выбора профессии.

Раздел 1. Путь к самопознанию. Образ «Я» и профессии (19)

Тема 1. Внутренний мир человека и возможности его познания (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие личности. Уникальность личности каждого человека. Многообразие личностных особенностей. Общее представление о психологии как науке, изучающей внутренний психологический мир человека. Методы изучения личности.

Практические работы

Составление «дерева» психологических качеств личности.

Тема 2. Многообразие мира профессий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие личности. Уникальность личности каждого человека. Многообразие личностных особенностей. Общее представление о психологии как науке, изучающей внутренний психологический мир человека. Методы изучения личности.

Практические работы

Составление «дерева» психологических качеств личности.

Тема 3. «Секреты» выбора профессии (2 ч)

Основные теоретические сведения

«Хочу» - склонности, желания, интересы личности; «могу» - человеческие возможности (физиологические и психологические ресурсы личности); «надо» - потребности рынка труда в кадрах. Типичные ошибки при выборе профессии. Общее понятие о профессии, специальности, должности. Личный профессиональный план.

Практические работы

Распределение профессий, специальностей, должностей по соответствующим группам

(предлагается перечень профессий).

Тема 4. Склонности и интересы в профессиональном выборе (2 ч)

Основные теоретические сведения

Потребности и мотивы как условие активности личности. Виды мотивов. Индивидуальные интересы. Профессиональные намерения.

Тема 5. Возможности личности в профессиональной деятельности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие профпригодности. Профессионально важные качества. Активная роль личности при выборе профессии.

Практические работы

Знакомство с описаниями профессий.

Тема 6. Социальные проблемы труда (1 ч)

Основные теоретические сведения

Общественное разделение труда. Территориальное разделение труда. Формы разделения труда на предприятии. Социальные перемещения. Содержание и характер трудовых функций. Профессионализация. Специализация. Квалификация.

Тема 7. Разделение труда (1 ч)

Основные теоретические сведения

Общественное разделение труда. Территориальное разделение труда. Формы разделения труда на предприятии. Социальные перемещения. Содержание и характер трудовых функций. Профессионализация. Специализация. Квалификация.

Тема 8. Содержание и характер труда (1 ч)

Основные теоретические сведения

Цель труда и его результаты. Умственный и физический труд. Характер труда.

Культура труда.

Тема 9. Процесс и условия труда (1 ч)

Основные теоретические сведения

Современные требования к труду. Предметы и средства труда. Условия труда.

Тема 10. Социально-психологический портрет профессионала (2 ч)

Основные теоретические сведения

Предприимчивость. Интеллектуальность. Ответственность. Социально – профессиональная мобильность. Психология принятия решений.

Тема 11. Основные признаки профессиональной деятельности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Предмет труда. Цели труда. Средства труда. Проблемность трудовых ситуаций. Коллективность процесса труда. Ответственность в труде. Условия труда. Формула процессии. Понятие о профессиограмме.

Тема 12. Классификация профессий (1 ч)

Основные теоретические сведения

Способы классификации профессий. Профессии типа «человек – человек», «человек – техника», «человек – природа», «человек – знаковая система», «человек – художественный образ». Характеристика профессий по общим признакам профессиональной деятельности.

Раздел 2. Психические особенности личности (7)

Тема 1. Здоровье и выбор профессии (2 ч)

Основные теоретические сведения

Учет состояния здоровья при выборе профессии. Понятие «неблагоприятные производственные факторы». Типы профессий по медицинским противопоказаниям. Укрепление здоровья в соответствии с требованиями профессии. Работоспособность. Роль активного отдыха в зависимости от условий и режима работы.

Практическая работа

Работа с «Анкетой здоровья» и нормативными документами по охране труда

Тема 2. Свойства нервной системы в профессиональной деятельности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее представление о нервной системе и её свойствах. Ограничения при выборе некоторых профессий, обусловленные свойствами нервной системы. Возможность компенсации свойств нервной системы за счет выработки индивидуального стиля деятельности.

Тема 3. Темперамент в профессиональном становлении личности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общее представление о темпераменте. Психологическая характеристика основных типов темперамента, особенности их проявления в учебной и профессиональной деятельности. Психологические состояния в трудовом процессе.

Практическая работа.

Анализ особенностей поведения людей, имеющих разные типы темперамента, в конкретных ситуациях.

Тема 4. Ведущие отношения личности и типы профессий (2 ч)

Основные теоретические сведения

Отношение к деятельности. Отношение к людям. Отношение к самому себе. Особенности самовосприятия и самооценивания. Отношение к предметному миру.

Тема 5. Эмоциональные состояния личности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Эмоции и чувства, их функции в профессиональной деятельности. Основные формы эмоциональных переживаний.

Практическая работа.

Самонаблюдение за динамикой настроений.

Тема 6. Волевые качества личности (2 ч)

Основные теоретические сведения

Специфика волевого поведения в отличие от импульсивного и зависимого. Условия развития воли. Роль воли в процессе принятия профессиональных решений.

Итоговое занятие (1 ч)

Основные компоненты процесса самоопределения на этапе выбора профессии.

№	Раздел	Количество часов по программе	Количество часов по календарно-тематическому планированию	Теоретические	Практические
1	Вводный урок	2	2	1	1
2	Кулинария	6	6	1	5

3	Путь к самопознанию. Образ «Я» и профессии (19)	19	19	8	11
4	Психические особенности личности	7	7	2	5
			Всего: 34 ч.		