


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4»

СОГЛАСОВАНО  
на заседании Методического  
совета РМО  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2015 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
МОУ СШ № 4  
 /О.Н.Пищулина /  
ФИО  
«31» 08 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МОУ СШ № 4  
 /М.А.Подколзина/  
ФИО  
Приказ № 149  
от « 31 » августа 2015 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА**

по Технологии (технический труд) ФГОС  
**Основное общее образование 5-8 класс**  
название учебного предмета; класс, где реализуется программа

Колодний Сергей Михайлович

первая категория

ФИО (полностью), категория

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
от « 31 » августа 2015 г.

г. Богородицк  
2015 - 2016 учебный год

### **Пояснительная записка.**

Огромную важность в непрерывном образовании приобретают вопросы технологической культуры и грамотности учащейся молодежи. В связи с этим особое место отводится решению проблемы подготовки учащихся к трудовой деятельности в создавшихся экономических условиях, к востребованному профессиональному определению.

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, проекта программы по учебным предметам (технология 5-9 класс) под редакцией А.А. Кузнецова 2011г., рабочая программа по технологии ( предметная линия учебников «Вентана - Граф» под редакцией В.Д. Симоненко.

Примерная программа включает следующие структурные элементы: пояснительную записку, учебно-тематический план, личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса, тематический план, поурочное планирование, требование к уровню подготовки выпускников, перечень методического обеспечения, литературу, приложения к программе.

### **Цель курса**

Формирование представлений о составляющих техносферы, в современном производстве и распространённых в нём технологий.

### **Задачи курса**

- получение представлений о технологии кулинарных, швейных работ и т.д.
- освоение работами с применением различных приспособлений и механизмов.
- овладение навыками работы с технологической документацией, её созданием.
- овладение приёмами безопасной работы, пожарной безопасности
- формирование умений самостоятельной работы, в коллективе, умений оценивание свою деятельность
- освоение проектного метода
- оценка ЗУН на основе критериев оценивание знаний, системы контроля знаний учащихся.

### **Концепция (идея) основной программы:**

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

### **Требования к результатам обучения.**

Личностным результатом обучения технологии в основной школе является формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, составление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности, профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

### **Важнейшие личностные результаты обучения технологии:**

- проявление познавательных интересов 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 позиций социализации и стратификации;
- составление 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.

**Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса по технологии заключается в формировании и развитии посредством технологического знания:**

- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся;
- гуманистических и демократических ценностей ориентаций, готовности следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;
- готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями.

Кроме того, к метапредметным результатам относятся универсальные способы деятельности, формируемые ,в том числе и в школьном курсе технология и применяемые как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях:

- проявление инновационного подхода к решению учебных задач в процессе моделирования изделия или технического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами освоения программы является:**

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учётом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда, использование контрольных и измерительных инструментов;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к предметной и предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах;
- выражение готовности к труду в сферах услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное состояние рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- выбор знаковых систем и средств, для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продуктов труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слогов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Базовыми для программы являются разделы: «Кулинария», «Конструирование и моделирование», «Технология обработки ткани», «Технология ведения дома», «Проектные работы».

В примерную программу внесены следующие изменения: дополнена разделами «Свободная вышивка», «Лоскутное шитьё».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

#### **Используемые педагогические технологии.**

- Игровые технологии
- Технология современного проектного обучения
- Тренинговые технологии
- Технология программированного обучения
- Технология уровневой дифференциации (в рамках внутренней).

**Приоритетными методами** форм обучения при реализации данной программы являются:

1. Сочетание словесных и наглядных методов
2. Метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж
3. Метод выполнения трудовых знаний
4. Проектный метод упражнения
5. Лабораторно-практические работы
6. Учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

- безопасными приёмами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов.
- изготовление и художественного оформления швейных изделий.
- ведение домашнего хозяйства
- знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

#### **Система оценки достижений учащихся**

Текстовые и проверочные работы после каждого 2-го занятия и по изучению раздела технологии по системе Б. Беспалько:

0-40% -«2»

40-60% - «3»

60-80% -«4»

80-100% -«5»

Практические работы оцениваются по критериям оценки качества учащихся для разных видов работ:

«5»- готовность к уроку ( спецодежда, конспект, задание к практической части), соблюдения правил безопасности труда, самостоятельное правильное выполнение практического задания, аккуратность , творческий подход при выполнении практического задания, активная работа при изучении теоретического материала , ответы на дополнительные вопросы.

«4»- готовность к уроку , соблюдение правил безопасного труда , выполнение практического задания, аккуратность, правильные ответы по теме:

«3»- готовность к уроку, соблюдение правил безопасного труда, практическая работа с помощью учителя или одноклассниц, аккуратность;

«2»- неготовность к уроку , несоблюдение правил безопасного труда не правильное выполнение практического задания.

**Проектные работы** оцениваются учителем по основным этапам проектирования:

| Этапы проекта        | Сроки выполнения | Замечания учителя |
|----------------------|------------------|-------------------|
| 1. Исследовательский |                  |                   |
| 2. Конструкторский   |                  |                   |
| 3. Технологический   |                  |                   |
| 4. Заключительный    |                  |                   |

### Содержание учебного материала.

#### 5 класс.

Количество часов: всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков-1 , проверочных-3, тестов- 5, практических работ-35.

Планирование составлено на основе примерной программы основного общего образования по направлению « Технология. Обслуживающий труд».2006г.

Учебник: « Технология 5»(вариант для девочек)под ред. В.Д. Симоненко, Москва, « Вентана –Граф» 2007

Дополнительная литература:

«Технология. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь . 5класс» под ред. В,Д, Симоненко, Москва, « Вентана-Граф», 2010г.

«Технология .5класс. Вариант для девочек. Методические рекомендации» Крупская Ю.В., Москва, «Вентана –Граф», 2005г. Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" (М.: Вентана -Граф, 2008) сравнив разделы, темы, количество часов по классам и учитывая возможность изменения в отдельных разделах, количество часов до 30 % учебного времени тематическое планирование в 5 классе составлено следующим образом:

| Разделы и темы  | Всего часов | В том числе |          | Форма контроля  |
|---|-------------|-------------|----------|---|
|   |             | Теоритич.   | Практич. |   |
| Технология ведения дома<br>Кулинария                      | 12          | 2           | 10       | Тестовые задания, проверочные работы, выполнение практических заданий.      |
| Элементы машиноведения                                    | 2           | 1           | 1        | Лабораторная работа, тестирование.  |
| Свойства текстильных тканей.<br>Элементы материаловедения | 4           | 1           | 3        | Выполнение тестовых заданий , выполнение практических заданий, тестирование |
| Технология обработки ткани                                | 16          | 4           | 12       | Выполнение практических   |

|   |    |    |    |  |
|---|----|----|----|--|
|   |    |    |    | заданий<br>, проверочная<br>работа в виде<br>деловой игры.<br>тестирование |
| Конструирование и моделирование швейных изделий                       | 6  | 2  | 4  | Проверочная работа   |
| Художественные ремёсла.<br>Д.П.И.<br>Рукоделие. Лоскутное шитьё       | 4  | 2  | 2  | Выполнение Практических заданий, выполнение тестового задания              |
| Оформление интерьера.   | 2  | 1  | 1  | Творческое задание   |
| Проектные работы<br>Технология творческой и опытнической деятельности | 10 | 2  | 8  | Тестовые задания, защита проекта.  |
| Технологии растениеводства (весенний, осенний период)                 | 14 | 4  | 10 | Соблюдение т/б, подготовка к опытнической конференции.                     |
| Итого   | 70 | 19 | 51 |  |

1. Из раздела «Черчение и графика» (интегрируются с разделом «Конструирование и моделирование») 2ч переносятся в раздел «Конструирование и моделирование»
2. Из раздела «ДПИ» 2ч переносятся в раздел «Бытовая швейная машина»
3. Из раздела «Технология ведения дома» 2ч переносятся в раздел «Технология швейных работ» (выделенных часов не хватает на полную обработку изделия в силу возраста (5кл), либо в силу сложности изделия). Остальные темы изучаются согласно программы.

#### **Технология ведения дома**

##### **Развитие технологической информации .**

**Кулинария .** Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

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

##### **Свойства текстильных материалов.**

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и ниточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

##### **Элементы машиноведения.**

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

#### **Конструирование швейных изделий.**

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука.

#### **Моделирование швейных изделий.**

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, Художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

#### **Технология изготовления швейных изделий.**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка коя, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

#### **Художественные ремёсла.**

##### **Декоративно-прикладное искусство.**

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села. Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

##### **Лоскутное шитьё.**

Краткие сведения из истории создания из лоскута. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материала к работе. Технология соединения между собой материалов.

#### **Оформление интерьера.**

##### **Интерьер кухни, столовой.**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

##### **Технология творческой и опытнической деятельности.**

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. Обоснование выбора.

##### **Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.**

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая. Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями. Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

#### **Практические работы.**

1.Определения набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета технологии ( кухни). Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.



- Приготовление блюд из яиц, свежих овощей, фруктов. Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд их варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления овощей .Сервировка стола.
- 2.Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)
  - 3.Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, её закрепление.
  4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М 1:4, натуральную величину.
  - 5.Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою
  - 6.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.
  7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
  - 8.Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.
  - 9.Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.
  - 10.Рассмотрение косметических средств ( народных) маски, отвары. Выполнение обычного маникюра. Инструменты и приспособления. Тестирование.
  - 11.Планирование весенних и осенних работ на УОУ, выбор культур , размещение на участке. Подготовка семян к посеву. Выбор способа подготовки почвы, инструментов. Закладка опыта.

#### **Приложение к программе.**

Темы проектов: « Воскресный завтрак», « Прихватка»

Тема творческой работы: «Вышитая салфетка», « Кухня моей мечты»

В основу тематического планирования по проектным работам положен дифференцированный подход к учащимся. Ядром мотивации проектной деятельности признаётся спектр интересов, который специфичен для каждой возрастной группы. Выбор проектного задания может завить от темы социального заказа со стороны родителей и школы.

В 5 классе учащимся сложно выбрать самостоятельно темы проекта и выполнить его не зная, что такое творческий проект. Поэтому в 5 классе педагог даёт первичное понятие о проекте, показывает совокупность приёмов и операций овладения определённой областью практического и теоретического знания, обучает приёмам планирования.

Цели метода проектов в 5 классе

- обучения приёмов планирования
- закрепления определённых практических навыков
- обучения оформлению результатов творческой деятельности.
- развитие ассоциативного мышления
- развитие познавательного интереса

Индивидуальность творческих работ обеспечивается разными вариантами технологической обработки, разнообразием тканей, способом декоративной и отделки, индивидуальным подходом к решению со стороны учащихся.

#### **Предметные знания и умения.**

**Учащиеся должны знать:** общие сведения о правильном питании, составе пищи, роли витаминов в обмене веществ. Правила гигиены, санитарии, безопасной работы с

кухонным оборудованием .Требование к помещению кухни, уход за кухонной посудой, инвентарём, оборудованием. Порядок сервировке стола, правила культуры поведения за столом. Виды бутербродов. Первичная обработка яиц, использование яиц в кулинарии. Виды овощей, правила первичной и тепловой обработки овощей, использование овощей при приготовлении блюд. Напитки и их приготовление. Способы приготовления домашних запасов. Понятие об интерьере, способы размещения оборудования кухни. Этапы получения ткани, свойства ткани в направлении нитей основы и утка, признаки определения лицевой и изнаночной стороны ткани. Терминологию швейных работ, правила безопасной работы с ручными швейными инструментами и на швейной машине, виды ручных и машинных швов, правила работы на швейной машине. Терминологию и операции влажно-тепловой обработки ткани. Требования к рабочей одежде. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятия о композиции, цвете, отделке изделий. Последовательность изготовления швейных изделий на примере изготовления фартука .Последовательность выполнения творческого проекта. Виды декоративно-прикладного творчества, виды вышивки . Основные узоры лоскутной техники, способы соединения деталей лоскута.

#### **Учащиеся должны уметь :**

Работать с кухонным оборудованием, посудой, инвентарем. Поддерживать нормальное санитарное состояние помещения кухни. Определять качество продуктов. Выполнять первичную обработку всех овощей. Готовить блюда из овощей, яиц, бутербродов ,горячие напитки. Выполнять замораживание продуктов. Определять в ткани направление нити основы и уток, определять лицевую и изнаночную сторону. Выполнять ручные швы, операции влажно-тепловой обработки ткани. Работать на швейной машине, выполнять машинные швы. Снимать и записывать мерки, читать и строить чертёж фартука. Моделировать чертёж фартука. Раскраивать детали швейного изделия. Выполнять различные швейные операции по изготовлению салфетки, прихватки, фартука. Выполнять простейшие вышивальные швы. Составлять простые узоры лоскутной техники. Самостоятельно разрабатывать и выполнять ученический проект. Разрабатывать интерьер кухни и оформлять его изделиями собственного изготовления.

#### **Учебные навыки и умения.**

Учебно-управленческие умения:

- учащиеся должны понимать последовательность учебной деятельности: планирование, контроль, регулирование и анализ собственной учебной деятельности учащимися

- самостоятельно оценивать свою и одноклассников учебную деятельность посредством сравнения с деятельностью других учеников, собственной деятельностью ранее, с установленными нормами.

Учебно-информационные умения:

- понимать устный в нормальном темпе

-понимать графические и условные изображения, таблицы, схемы, графики.

Учебно-логические умения

- решать задачи на основе готовых знаний, представляющие собой последовательную цепочку действий.

### **6 класс.**

#### **Технология ведения дома.**

#### **Развитие технологической информации.**

#### **Кулинария**

Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки

хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Понятие о пищевой ценности рыбы, мяса, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Содержание в рыбе, мясе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Маркировка рыбных консервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Способы разделки. Технология приготовления блюд.

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

#### **Свойства изделий из текстильных материалов.**

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

#### **Элементы машиноведения.**

Характеристики и области применения современных швейных, вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов, устройство, преимущество и недостатки. Техническая характеристика электрической машины. Челночное устройство универсальной машины. Порядок его разборки и сборки.

#### **Конструирование швейных изделий.**

Типы фигуры. Современные направления моды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Требования к расчёту конструкции изделия (юбка).

#### **Моделирование швейных изделий.**

Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейного изделия. Способы копирования выкроек из журналов. Связь художественного современной одежды с традициями народного костюма.

#### **Технология изготовления швейных материалов.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, с учётом направления ворса. Технологические правила выполнения по-узловой обработки изделия на примере (юбки).

#### **Художественные ремёсла .Декоративно- прикладное искусство.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ.

#### **Современное производство и профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

#### **Технологии творческой и опытнической деятельности.**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск информации. Разработка вариантов решения. Обоснованный выбор опыта, изделия.

#### **Гигиена девушки. Косметика.**

Правила ухода за кожей головы. Причёска школьницы. Виды причёсок. История причёсок разных времён.

#### **Технология растениеводства.**

Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основные элементы. Способы размножения растений. Понятие однолетние, двухлетние, многолетние растения. Понятие сорт. Проверка качества семян. Приёмы возделывания почвы весенней, осенней. Разбивка гряд.

#### **Практические работы.**

1. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из творога. Определение качества молочных блюд. Определение свежести рыбы. Оттаивание и кулинарная обработка свежемороженой рыбы. Разделка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление рассыпчатой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
2. Распознавание волокон растительного происхождения (лён, шерсть).
3. Выполнение зигзагообразной машинной строчки. Обработка срезов. Устранение неполадок в машине. Чистка смазка машины.
4. Эскизная работа моделей одежды на выбор учащихся.
5. Моделирование изделия на примере (юбка). Расчёт количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.
6. Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Обработка деталей кроя. В.Т.О. изделия. Определение качества готового изделия.
7. Экскурсии в музей. Выполнение эскизов современных и старинных узоров и орнаментов.
8. Экскурсии на предприятие местного значения. Знакомство с профессиями.
9. Изготовления эскизов карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.
10. Сбор коллекции образцов ДПИ нашего села.
11. Выступление и оформление опыта на конференции. Уход за различными овощными растениями (картофель).
12. Выполнение причёски школьницы. Просмотр видео монтажа причёски разных эпох и времён.

#### **7 класс.**

##### **Технология ведения дома. Кулинария.**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы, мяса. Технология приготовления блюд из птицы, теста. Оформление и подача к столу. Виды мясных полуфабрикатов, муки, мяса. Пищевые разрыхлители. Оборудование инвентарь. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Дегустация готовых блюд.

##### **Создание изделий из текстильных материалов. Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон на основе химических. Способы обнаружения химических волокон в тканях. Сравнительные характеристики натуральных и химических волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей. Изготовление нитей в домашних условиях (шерсть).

##### **Элементы машиноведения.**

Правила техники безопасности на универсальной бытовой машине с электрическим приводом. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

##### **Конструирование швейных изделий.**

Классово- социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории костюма. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Основные линии и точки измерения фигуры человека.

##### **Моделирование швейных изделий.**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественное оформление изделия (ночная сорочка). Способы копирования выкройки из журналов. Поиск в интернете современных швейных изделий.

##### **Технология изготовления швейных изделий.**

Раскрой изделия. Инструменты и приспособления. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка застёжки, боковых срезов, проймы, низа изделия. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание

машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия. В.Т.О. изделия.

### **Художественные ремёсла .ДШИ.**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты для узелкового батика. Особенности построения композиции. Подбор тканей. Приёмы выполнения свободной росписи. Изготовление логотипов.

### **Технологии творческой и опытнической деятельности**

#### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Поиск необходимой информации. Определение проблемы и её формулировка. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснование лучшего варианта и его реализация.

#### **Современное производство и профессиональное самоопределение.**

#### **Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.**

Основные составляющие производства. Факторы ,влияющие на уровень оплаты труда. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда.

#### **Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно - декоративных культур.**

Направление растениеводства в регионе. Способы размножения растений. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учётом, Технологии и средства защиты растений от вредителей и болезней. Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц ит.д. Технология выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. Современные укрывные материалы, состав почвы, подкормки.

#### **Гигиена девушки.**

Основные направления маникюра, его виды, способы выполнения. Инструменты и приспособления. Технология выполнения маникюра, структура ногтей. Способы обработки. Использование различных источников информации и т.д.

#### **Практические работы**

- 1.Приготовление вареников с начинкой. Расчёт количества мяса и других продуктов для приготовления супа. Выпечка блинов, изделий из песочного теста. Приготовление гарниров к мясным блюдам. Определение термической обработки мясных блюд.
- 2.Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Распознавание волокон из растительного и химического состава. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.
- 3.Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Устранение неполадок в машине. Чистка и смазка машины.
- 4.Снятие размерных признаков и запись результатов измерений. Построение чертежа в натуральную величину по заданным размерам.
5. Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделии. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры.
6. Стачивание деталей кроя. Технология обработки срезов, пройм, рукавов , низа изделия ночной сорочки. В.Т.О. Определения качества готового изделия.
7. Экскурсия в школьный музей. Оформление изделий в технике « узелковый батик».
8. Экскурсии на предприятие. Знакомство с профессиями.
- 9.Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
- 10.Выполнение французского маникюра.
11. Подготовка документации опыта, актуальность проблемы, пути решения.

Поиск литературы раскрытия самого опыта . Фенологические наблюдения за опытом.

### **8 класс.**

#### **Технология ведения дома.**

#### **Кулинария.**

Общие правила безопасности приёмов труда, санитарии и гигиены. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Физиологические основы рационального питания. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд. Требования к готовому блюду и его оформление.

#### **Художественные ремёсла. ДПИ.**

##### **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений ДПИ. Приёмы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовое сочетание. Виды. Возможности компьютерных элементов композиции, в изучении сочетания различных цветов.

##### **Технологии творческой и опытнической деятельности.**

##### **Исследовательская и созидательная деятельность.**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

##### **Сельскохозяйственные технологии.**

##### **Технологии растениеводства.**

Растениеводство и его структура. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и её основных элементов. Почва-основное средство сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы». Приёмы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд для опыта. Фенологические наблюдения за растениями, приёмы возделывания почвы. Технология возделывания почвы, соблюдение техники безопасности. Понятие «урожай», «урожайность». Учёт урожайности. Экологическая чистота продукции растениеводства. Подзимные посевы и посадки.

##### **Практические работы.**

1. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления мясных бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Соотношение воды и остальных продуктов в супах. Полуфабрикаты из теста. Пищевые разрыхлители. Оборудование и инвентарь. Технология приготовления изделий из теста. Инструмент для раскатки теста. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях. Природные источники воды, способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Виды овощей используемые в кулинарии. Содержание белков, жиров, витаминов. Сохранность этих веществ, в продуктах питания. Особенности механической кулинарной обработки разных продуктов питания. Технология приготовления салатов из варённых и свежих овощей.

2. Выполнение вышивки ажурной. Вязание образцов и изделий на спицах. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платья. Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

3. Сбор коллекции образцов ДПИ. Проекты социальной направленности.

4. Закладка опыта. Выступление на научно-практической конференции.

#### **Перечень учебно-методического обеспечения.**

1. Электрические приборы: утюг, швейные машины(5), оверлог(2), плита (1), титан(1), холодильник(1), компьютер(1), телевизор и видео приставка(1)
2. Кухонные приборы: кастрюли (2 набора), ложки, вилки, ножи, кружки, тарелки различной ёмкости, чайники, разделочные доски.
3. Кухонный инвентарь: столы разделочные (2), раковины(2), посудный шкаф (1), шкафы для посуды (2) и т.д.
4. Таблицы по разделам: «Домашнее ведение дома - кулинария, элементы машиноведения, материаловедения, конструирование и моделирование швейных изделий, художественные ремёсла ДПИ, пропорции фигуры человека, образцы изделий, рисунки, поузловая обработка изделий, растениеводства.
5. Наглядно раздаточный материал: кроссворды, чертежи, схемы, технологические и инструкционные карты, образцы проектов, пособие по разным возрастным группам(5-8 класс)

#### **Литература.**

- Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 5 класс I-II часть
- Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д. Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2007.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
- Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России, 2002.
- Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
- Корчагина Г.А., старинова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
- Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф, 2003
- Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф, 2003
- Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение, 2002
- Чернякова В. Н. Технология обработки ткани, учебник 5 класса, М.: Просвещение, 2002