**ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**5 – 9 КЛАССЫ**

**Рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса**

**Пояснительная записка**.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса разработана в соответствии

- с требованиями Федерального государственного образовательного cтандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2013);

- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа (сост. Е.С. Савинов /. М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Примерной программы по технологии (Примерная программа по технологии 5 – 9 классы (М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Рабочих программ. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю.Зеленецкая. М.: Дрофа, 2013 (рабочие программы к УМК под редакцией О.А. Кожиной, В. М. Казакевича, Г.А. Молевой).

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Обслуживающий труд: учебник для 5 класса общеобразовательных учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2013.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Цели и задачи.**

**Основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у учащихся представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели и задачи данного учебного предмета:

**Задачи:**

- формирование трудовой и технологической культуры школьника;

- развитие познавательных интересов, технического и художественного мышления;

- развитие коммуникативных и организаторских способностей учащихся в процессе различных видов технологической деятельности;

- развитие индивидуальных творческих способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной среды.

**Основным дидактическим средством обучения** технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, непременно предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений (в отдельных случаях с опорой на лабораторные исследования). Для практических работ выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в конце года обучения. При организации проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении изделия, которое выдвигается в качестве творческой идеи.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Основой программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Проектные и творческие работы». В зависимости от возможностей учебного заведения, потребностей личности школьника, его семьи и общества, конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащегося;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

В данной рабочей программе перераспределено время на изучение тем разделов «Кулинария» и «Рукоделие. Художественные ремесла». В связи с отсутствием необходимого кухонного оборудования отдельные темы раздела «Кулинария» изучаются сжатыми блоками.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

Рабочая программа рассчитана на 70 часов в год из расчета 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом лицея.

**Требования к результатам усвоения содержания программы**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

1. проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

3. овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;

4. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

5. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. самостоятельное планирование процесса познавательной деятельности;

2. согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;

3. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач;

4. выбор различных источников информации для решения познавательных, коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

5. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

6. самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно- прикладного искусства;

7. аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

8. соблюдение безопасных приемов, норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

9. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

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

**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 технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений, 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;

**В трудовой сфере:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, конструирования;

3. организация рабочего места с учетом требований научной организации труда;

4. подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

5. подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

8. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

9. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии, гигиены;

10. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

11. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;

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

13. документирование результатов труда и проектной деятельности;

14. расчёт себестоимости продукта труда.

**В мотивационной сфере:**

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

**В эстетической сфере:**

1. овладение методами эстетического оформления изделий;

2. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

3. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

4. художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

5. развитие чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, формы, стиля;

6. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

7. участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

**В коммуникативной сфере:**

1. практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов ми возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

4. способность к коллективному решению творческих задач;

5. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

6. аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

7. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

8. публичная презентация и защита идеи, проекта изделия, выбранной технологии;

**В физиолого-психологической сфере:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

3. соблюдение требуемой величины усилий, прилагаемых к инструментам с учётом технологических требований;

4. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

5. развитие глазомера

**Предметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:**

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

2. практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

3. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

4. развитие умений применять технологии преобразования и использования информации, рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

5. овладение средствами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации;

6. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач;

7. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»:**

**Личностные УУД:**

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию на основе мотивации к учению;

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру.

**Познавательные УУД:**

- формирование умения самостоятельно выделять, формулировать познавательную цель, искать необходимую информацию, в том числе с помощью компьютерных средств;

- формирование умения выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных целей.

- формирование способности и умения производить простые логические действия (анализ, сравнение);

- формирование способности к логическим операциям (построение утверждения, отрицания в форме рассуждения с использованием различных логических схем);

**Коммуникативные УУД:**

- освоение социальных норм, правил поведения в группах и сообществах;

-.формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной и учебно-исследовательской, творческой деятельности;

- формирование умения разрешения конфликтов;

- формирование умения полно и точно выражать мысли, объяснять свой выбор, аргументировано отвечать на поставленный вопрос.

**Основное содержание предмета**

**Планирование основных тем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема (раздел)** | **Количество часов** |
| 1. | Кулинария | 14 |
| 2. | Материаловедение | 4 |
| 3. | Ручные работы. Уход за одеждой | 2 |
| 4. | Художественные ремесла. Рукоделие | 16 |
| 5. | Машиноведение | 6 |
| 6. | Конструирование и моделирование одежды | 6 |
| 7. | Технология изготовления фартука | 12 |
| 8. | Творческие и проектные работы | 10 |
|  | **Итого** | **70** |

**Кулинария (14 ч.)**

**Интерьер кухни. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 5 классе. Демонстрация изделий, выполненных на занятиях. Ознакомление с кабинетом – мастерской. Организация рабочего места ученика. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.

Кухня, ее интерьер. Рациональное размещение оборудования и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны. Декоративное украшение кухни. Современные стили в интерьере кухни.

Теоретическое занятие: обзорная лекция, беседа с использованием иллюстративного материала, изделий, выполненных учениками.

**Физиология питания (2ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения.

Современные данные о роли витаминов и минеральных солей в обмене веществ. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Кулинария. Рациональное питание. Режим питания.

Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.

Задание для учащихся: изучение основ физиологи питания человека, изучение информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.

Практическая работа. Составление меню на завтрак, отвечающего здоровому образу жизни.

**Блюда из овощей. Первичная обработка (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Механическая обработка овощей, ее назначение. Способы и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Задание для учащихся: научиться первичной обработки овощей (картофеля). Научиться нарезать картофель для приготовления разных блюд.

Практическая работа. Очистка и нарезка картофеля разными способами.

**Блюда из сырых овощей. Приготовление салата. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салата.

Задание для учащихся: подготовить овощи для приготовления салата, приготовить салат, используя технологическую карту, оформить салат.

Практическая работа. Приготовление салата из сырых овощей. Порционный салат «Цветок».

**Блюда из вареных овощей. Приготовление винегрета. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, в молоке, в растительных соках). Оборудование, посуда для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Задание для учащихся: подготовить овощи для приготовления винегрета, приготовить винегрет, используя технологическую карту, оформить винегрет.

Практическая работа. Приготовление винегрета.

**Блюда из яиц. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Задание для учащихся: подготовить необходимые продукты для приготовления украшения из яйца, приготовить украшение, используя технологическую карту.

Практическая работа. Приготовление украшения для холодных блюд «Мышка».

**Бутерброды и горячие напитки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов, способы нарезки продуктов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах. Использование обрезков. Виды бутербродов: открытые, закрытые, горячие, холодные, закусочные (канапе), простые, сложные. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (кофе, чай, какао). Способы заваривания чая. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству напитков.

Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления бутербродов, приготовить бутерброды, используя карточки-задания.

Практическая работа. Приготовление бутербродов разных видов и заваривание чая. Элементы сервировки «Бутербродного стола».

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46 ч.)**

**Элементы материаловедения. Текстильные волокна, нити, ткань (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Текстильные волокна, нити, ткань – общие понятия. Процесс изготовления нитей и ткани. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Переплетение нитей в ткани. Полотняное переплетение.

Задание для учащихся: изучение процесса получение нити из волокна и волокна из нити, изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.

Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани с полотняным переплетением.

**Элементы материаловедения. Ткани из натуральных волокон растительного происхождения (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Ткани из натуральных волокон растительного происхождения, их свойства. Хлопок и лен, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Задание для учащихся: изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Ручные работы. Уход за одеждой (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Стежок, строчка, длина стежка. Простые ручные швы. Использование простых швов для ремонта одежды. Ремонт заплатами (подкладная, накладная). Технология выполнения петельного шва. Правила техники безопасности при швейных работах.

Задание для учащихся: приготовить рабочую коробку, научиться выбирать для работы нужную длину нитки, завязывать узел, выполнять швы «вперед иголку» и петельный.

Практическая работа. Выполнение ремонта накладной декоративной заплатой на образце.

**Рукоделие (12 ч.)**

**Использование простых ручных швов в декоративных работах. Аппликация (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Виды простых ручных швов, их названия. Аппликация. Краткие сведения о технике, ее возможностях. Связь с направлениями современной моды. Правила техники безопасности при швейных работах.

Задание для учащихся: приготовить рабочую коробку, разработать несложный рисунок для выполнения его в технике аппликации.

Практическая работа. Выполнение образца в технике аппликации. Выбор рисунка. Изготовление лекала. Перевод рисунка. Наметывание деталей. Пришивание деталей аппликации петельным швом. Дополнение работы декоративными деталями (пуговицы, бисер, т.д.)

**Вышивание. Технология изменения размера рисунка в рукоделии (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Вышивка – традиционный вид рукоделия. Вышивка счетная и по вольному контуру. Виды узора в вышивке. Подготовка к вышиванию. Технология изменения размера рисунка с помощью сетки.

Задание для учащихся: разработать узор в полосе для счетной вышивки, изменить его размер с помощью сетки.

Практическая работа. Выполнение эскиза узора в полосе.

**Вышивание крестом (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Вышивка – один из видов декоративно-прикладного искусства. Вышивка деревенская и городская. Вышивальные техники. Вышивка «крестом». Подбор ткани, инструментов и материалов. Правила техники безопасности.

Задание для учащихся: выбрать схему для вышивания крестом, подготовить необходимые материалы.

Практическая работа. Запяливание ткани. Способы закрепления нитки, вышивания. Правила работы с инструкционной картой и схемой. Технология вышивания «крестом». Вышивание образца. ВТО вышитого изделия. Способы оформления готового образца.

**Изготовление сувенира из нетканого материала (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Использование нетканого материала для создания сувенирных изделий. Технология изготовления. Работа с шаблоном. Выкраивание деталей. Соединение деталей петельным швом. Декорирование изделия.

Задание для учащихся: выбрать из имеющихся вариантов, увеличить в размере иди разработать шаблон для изготовления сувенира, подобрать необходимые материалы.

Практическая работа. Изготовление и декорирование сувенира (елочной игрушки).

**Машиноведение (6 ч.)**

**Устройство швейной машины с ручным приводом (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. История появления швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Виды приводов швейной машины. Устройство швейной машины с ручным приводом. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: научиться организовывать рабочее место, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки по намеченным линиям (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол), регулировать длину стежка, закреплять строчку.

Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками.

**Машинные швы (4 ч.).**

Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Технология выполнения швов (соединительных: взаутюжку, вразутюжку, краевых: вподгибку с открытым срезом, с закрытым срезом). Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: подготовить образцы ткани и рабочую коробку, научиться выполнять ручные (сметочные) и машинные швы на образцах.

Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов на ткани по намеченным линиям. Закрепление строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч.)**

**Конструирование фартука (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Последовательность построения чертежа фартука в масштабе 1:4 по своим меркам.

Задание для учащихся: научиться снимать мерки и записывать их, используя условные обозначения. Научиться строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в М 1:4 в тетради. Построение чертежа фартука в натуральную величину.

**Моделирование фартука (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Последовательность изготовления фартука.

Задание для учащихся: разработать эскиз фартука, учитывая особенности фигуры и ткани. Внести линии моделирования в чертеж фартука в натуральную величину.

Практическая работа. Моделирование фартука выбранного фасона.

**Технология изготовления рабочей одежды (12 ч.)**

**Раскрой фартука (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой.

Задание для учащихся: научиться готовить ткань к раскрою, прикреплять детали кроя к ткани, делать обмеловку.

Практическая работа. Раскладка выкройки фартука и раскрой.

**Пошив фартука (10 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность пошива фартука. Обработка бретелей и нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка нижней части фартука. Обработка накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка пояса. Соединение деталей фартука, сборка изделия. Выполнение отделочных работ. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.

Задание для учащихся: научиться качественно выполнять поузловую обработку фартука, используя технологическую документацию.

Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки фартука.

**Рукоделие. Элементы лоскутного шитья (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Общие сведения об искусстве шитья из лоскутов. Использование техники в оформлении одежды и предметов быта. Особенности выполнения. Значение цвета. Необходимые материалы. Технология выполнения салфетки. Правила безопасной работы.

Задание для учащихся: разработать (выбрать) схему салфетки, разработать цветовое решение, подобрать материалы.

Практическая работа. Изготовление салфетки.

**Творческие проектные работы (10 ч.)**

Основные теоретические сведения. Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление изделия, представление результата проектной деятельности.

Практическая работа. Выполнение проекта.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема урока, количество часов** | **Основное содержание по темам** | **Основные виды деятельности учащихся** |
|  | **Кулинария (14)** |
| 1-2 | **Интерьер кухни (2 ч.)**Стр. 25-32, 15-25 | Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 5 классе. Демонстрация изделий, выполненных на занятиях. Ознакомление с кабинетом – мастерской. Организация рабочего места ученика. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.Кухня, ее интерьер. Рациональное размещение оборудования и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны. Декоративное украшение кухни. Современные стили в интерьере кухни. | «Экскурсия» на кухню.Организация рабочего места.Анализ требований к интерьеру и оборудованию современной кухни, соблюдению технологических процессов приготовления пищи.Участие в обсуждении декорирования кухни в разных стилях.Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, инструментами. |
| 3-4 | **Физиология питания** **(2 ч.)**Стр. 9-15 | Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Современные данные о роли витаминов и минеральных солей в обмене веществ. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Кулинария. Рациональное питание. Режим питания.Практическая работа. Составление меню на завтрак, отвечающего здоровому образу жизни. | Изучение основ физиологии питания человека. Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Участие в обсуждении основ рационального питания.Составление меню на завтрак, отвечающий здоровому образу жизни. |
| 5-6 | **Блюда из овощей. Первичная обработка. Способы нарезки картофеля (2 ч.)**Стр. 56-61 | Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Механическая обработка овощей, ее назначение. Способы и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Практическая работа. Очистка и нарезка картофеля разными способами. | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей.Выполнение нарезки картофеля для приготовления разных блюд (соломкой, кубиками, кружочками, дольками, ломтиками). Отработка координации движений при выполнении приемов нарезки.  |
| 7-8 | **Блюда из овощей. Приготовление салата из сырых овощей «Цветок» (2 ч.)**Стр.61-65 | Основные теоретические сведения. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салата.Практическая работа. Приготовление салата из сырых овощей. Порционный салат «Цветок». | Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.Подготовка овощей для приготовления салата.Обсуждение способов экономного расходования продуктов.Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюда по инструкционной карте. Приготовление салата из сырых овощей.Оформление готового блюда.Выставка приготовленных салатов. Обсуждение внешнего вида приготовленных салатов. Дегустация.Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря.Формирование деловых уважительных отношений со всеми членами бригады. |
| 9-10 | **Блюда из овощей. Приготовление винегрета (2 ч.)**Стр.69-77 | Основные теоретические сведения: Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, в молоке, в растительных соках). Оборудование, посуда для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Практическая работа. Приготовление винегрета.  | Подготовка овощей для приготовления винегрета.Обсуждение способов экономного расходования продуктов.Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюда по инструкционной карте.Работа в группах. Формирование деловых уважительных отношений со всеми членами бригады.Приготовление салата из вареных овощей.Оформление готового блюда.Выставка приготовленных блюд. Обсуждение внешнего вида приготовленных блюд. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид). Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. |
| 11-12 | **Блюда из яиц. Приготовление украшения «Мышка»** **(2 ч.)**Стр.49-55, стр. 74-75 | Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления украшений из яиц.Оформление готовых блюд.Практическая работа. Приготовление украшения для холодных блюд «Мышка». | Участие в обсуждении способов определения свежести яиц.Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности приготовления блюда по инструкционной карте.Изготовление украшения из яйца «Мышка». Оформление готового блюда.Выставка приготовленных блюд. Обсуждение внешнего вида приготовленных блюд. Дегустация.Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. |
| 13-14 | **Бутерброды и горячие напитки. Приготовление «Бутербродного стола»** **(2 ч.)**Стр.39-49 | Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов, способы нарезки продуктов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах. Использование обрезков. Виды бутербродов: открытые, закрытые, горячие, холодные, закусочные (канапе), простые, сложные. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.Горячие напитки. Виды горячих напитков (кофе, чай, какао). Способы заваривания чая. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству напитков.Практическая работа. Приготовление бутербродов разных видов и заваривание чая. Элементы сервировки «Бутербродного стола». | Подготовка продуктов для приготовления бутербродов (подсушивание хлеба для канапе в тостере).Обсуждение последовательности приготовления бутербродов с помощью карточек-заданий.Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление чая. Сервировка стола к чаепитию.Работа в группах.Дегустация.Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (46)** |
|  | **Материаловедение (4**) |
| 15-16 | **Текстильные волокна, нити, ткань (2 ч.)**Стр. 90-97 | Основные теоретические сведения. Текстильные волокна, нити, ткань – общие понятия. Процесс изготовления нитей и ткани. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Переплетение нитей в ткани. Полотняное переплетение. Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани с полотняным переплетением. | Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям.Изучение процесса получения нити из волокна.Изучение свойств нитей основы и утка.Определение переплетения нитей в ткани.Изучение свойств долевой и уточной нитей в ткани. Работа парами.Оформление результатов исследований. |
| 17-18 | **Ткани из волокон растительного происхождения: хлопок, лен, их свойства (2 ч.)**Стр. 84-89 | Основные теоретические сведения. Ткани из натуральных волокон растительного происхождения, их свойства. Хлопок и лен, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Лицевая и изнаночная стороны ткани.Практическая работа. Определение лицевой и изнаночной сторон хлопчатобумажной и льняной тканей. | Сравнение разных видов тканей по коллекциям. Изучение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа парами.Оформление результатов исследований. |
| 19-20 | **Ручные работы. Уход за одеждой (2 ч.)**Стр. 118-122, стр. 222-225 | Основные теоретические сведения. Стежок, строчка, длина стежка. Простые ручные швы. Использование простых швов для ремонта одежды. Ремонт заплатами (подкладная, накладная). Технология выполнения петельного шва. Правила техники безопасности при швейных работах.Практическая работа. Выполнение ремонта накладной декоративной заплатой на образце. | Выполнение подготовительных упражнений. Выполнение швов «вперед иголку», петельный на образце.Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности выполнения накладной заплаты петельным швом.Ремонт одежды накладной заплатой. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Анализ допущенных ошибок. |
| **Рукоделие (12)** |
| 21-22, 23-24 | **Использование простых ручных швов в декоративных работах. Аппликация (4 ч.)**Стр. 216-225, стр. 226 | Основные теоретические сведения. Виды простых ручных швов, их названия. Аппликация. Краткие сведения о технике, ее возможностях. Связь с направлениями современной моды. Правила техники безопасности при швейных работах.Практическая работа. Выполнение образца в технике аппликации. Выбор рисунка. Изготовление шаблона. Перевод рисунка. Наметывание деталей. Пришивание деталей аппликации петельным швом. Дополнение работы декоративными деталями (пуговицы, бисер, т.д.) | Анализ особенностей простых ручных швов. Разработка эскиза для выполнения в технике аппликации. Чтение технологической документации. Обсуждение последовательности выполнения аппликации петельным швом. Перевод рисунка на ткань с помощью шаблона. Отработка навыков выполнения простых ручных швов. Выполнение аппликации на образце. Освоение безопасных приемов работы. |
| 25-26 | **Вышивание. Технология изменения размера рисунка в рукоделии (2 ч.)**Стр. 213-222 | Основные теоретические сведения. Вышивка – традиционный вид рукоделия. Вышивка счетная и по вольному контуру. Виды узора в вышивке. Подготовка к вышиванию. Технология изменения размера рисунка с помощью сетки.Практическая работа. Выполнение эскиза узора в полосе. | Сравнение различных видов вышивки (счетной и по вольному контуру). Подготовка к вышиванию.Выполнение эскиза узора в полосе для счетной вышивки, изменение его размера с помощью сетки.  |
| 27-28, 29-30 | **Вышивание крестом (4 ч.)**Стр. 213-222 | Основные теоретические сведения. Вышивка – один из видов декоративно-прикладного искусства. Вышивка деревенская и городская. Вышивальные техники. Вышивка «крестом». Подбор ткани, инструментов и материалов. Правила техники безопасности.Практическая работа. Запяливание ткани. Способы закрепления нитки, вышивания. Правила работы с инструкционной картой и схемой. Технология вышивания «крестом». Вышивание образца. ВТО вышитого изделия. Способы оформления готового образца. | Коллективное обсуждение образцов вышивки, изделий, оформленных вышивкой.Выполнение образца в технике крест. Отработка точности движений, координации при выполнении работы.Освоение безопасных приемов работы.Анализ допущенных ошибок. |
| 31-32 | **Изготовление сувенира из нетканого материала** **(2 ч.)** | Основные теоретические сведения. Использование нетканого материала для создания сувенирных изделий. Технология изготовления. Работа с шаблоном. Выкраивание деталей. Соединение деталей петельным швом. Декорирование изделия.Практическая работа. Изготовление и декорирование сувенира (елочной игрушки). | Отработка навыков выполнения простых ручных швов и новых технологических операций (пришивание бисера).Выбор шаблона для изготовления сувенира. Изготовление и декорирование сувенира с применением различных декоративных элементов. |
| **Машиноведение (6)** |
| 33-34 | **Устройство швейной машины с ручным приводом (2 ч.)**Стр. 98-112 | Основные теоретические сведения. История появления швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Виды приводов швейной машины. Устройство швейной машины с ручным приводом. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками. | Изучение устройства современной бытовой швейной машины.Организация рабочего места для работы на швейной машине.Изучение правил техники безопасности при работе на швейной машине. Заправка верхней и нижней нитей.Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки.Анализ допущенных ошибок. |
| 35-36, 37-38 | **Машинные швы (соединительные и краевые). Выполнение образцов (4 ч.)**Стр. 133-142 | Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Технология выполнения швов (соединительных: взаутюжку, вразутюжку, краевых: вподгибку с открытым срезом, с закрытым срезом). Правила техники безопасности при работе на швейной машине.Практическая работа. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов на ткани | Отработка навыков работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных швов. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.Анализ допущенных ошибок. |
| **Конструирование и моделирование рабочей одежды (6)** |
| 39-40, 41-42 | **Конструирование фартука (4 ч.)**Стр. 149-159 | Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Последовательность построения чертежа фартука в масштабе 1:4 по своим меркам. Последовательность построения чертежа фартука в натуральную величину.Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в М 1:4 в тетради. Построение чертежа фартука в натуральную величину. | Анализ основных направлений моды. Подбор фартука с учетом его назначения.Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. |
| 43-44 | **Моделирование фартука (2 ч.)**Стр. 160-165 | Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Последовательность изготовления фартука.Практическая работа. Моделирование фартука выбранного фасона. | Выполнение эскиза фартука в тетради. Внесение линий моделирования в чертеж фартука в натуральную величину. |
| **Технология изготовления рабочей одежды (12)** |
| 45-46 | **Технология раскроя. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке (2 ч.)**Стр. 166-178 | Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой ткани.Практическая работа. Раскладка выкройки фартука и раскрой. | Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.Выполнение раскладки выкроек на ткани.Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. |
| 47-48 | **Технология обработки бретелей. (2 ч.)**Стр. 182-184 | Основные теоретические сведения.Технология обработки деталей кроя (бретели).Практическая работа.. Обработка бретелей.  | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. Выполнение обработки бретелей. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 49-50 | **Технология обработки нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника** **(2 ч.)**Стр. 188-194 | Основные теоретические сведения. Технология обработки нагрудника, соединения его с бретелями. Практическая работа. Обработка нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. Выполнение обработки нагрудника и соединение его с бретелями. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 51-52 | **Технология обработки срезов нижней части фартука. (2 ч.)**Стр. 194, 203-210 | Основные теоретические сведения.Технология обработки срезов нижней части фартука (выполнение краевых швов с закрытым срезом).Практическая работа. Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. Выполнение обработки срезов нижней части фартука с помощью краевых швов с закрытым срезом. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 53-54 | **Технология обработки накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука (2 ч.)**Стр. 198-203 | Основные теоретические сведения.Технология обработки накладных карманов, соединение их с нижней частью фартукаПрактическая работа. Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука. | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. Выполнение обработки накладных карманов, соединения их с нижней частью фартука. Выполнение безопасных приемов труда. |
| 55-56 | **Технология обработки пояса. Сборка изделия. ВТО (2 ч.)**Стр. 178-182, 210 | Основные теоретические сведения.Технология обработки пояса. Сборка изделия. Выполнение отделочных работ. ВТО изделия.Практическая работа. Обработка пояса. Сборка изделия. Выполнение отделочных работ. | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки. Выполнение обработки пояса. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение ВТО. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок. |
|  | **Рукоделие (4)** |
| 57-58, 59-60 | **Элементы лоскутного шитья. Изготовление салфетки (4 ч.)** | Основные теоретические сведения.Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Симметрия и геометрический орнамент в композиции. Материалы для лоскутного шитья. Подготовка материалов к работе. Технология соединения деталей между собой.Практическая работа. Выполнение эскиза салфетки в цвете. Изготовление салфетки в материале. | Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Изготовление шаблонов из плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани в соответствии с эскизом. Изготовление салфетки. Отработка навыков выполнения машинных швов и новых технологических операций. Выполнение безопасных приемов труда.Выставка-обсуждение готовых работ. |
|  | **Творческие проектные работы (10)** |
| 61-62 | **Подготовительный этап проекта (2 ч.)**Стр. 6-8 | Основные теоретические сведения.Изготовление игрушки из текстильных материалов. Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Практическая работа. Выполнение эскиза  | Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Выполнение эскиза. |
| 63-64, 65-66,67-68 | **Технологический этап проекта (6 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проектаПрактическая работа. Изготовление игрушки. Оформление теоретической части проекта. | Работа над проектом. Изготовление изделия. Подсчет материальных затрат. Оформление теоретической части проекта. |
| 69-70 | **Заключительный этап проекта (2 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта. | Представление результата проектной деятельности. Выставка выполненных работ. |

**Планируемые результаты изучения предмета**

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

***Ученик научится:***

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

2. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

3. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

4. выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Ученик научится:***

1. читать технические эскизы, чертежи;

2. выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

3. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

4. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

2. выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

3. определять и исправлять дефекты швейных изделий,

4. выполнять художественную отделку швейных изделий;

5. изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

**Технологии исследовательской и проектной деятельности**

***Ученик научится:***

1. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс, контролировать результаты выполнения проекта;

2. представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.

***Ученик получит возможность научиться:***

1.организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

2. осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

**Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.**

**Учебно-методический комплект:**

1. Рабочие программы. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2013.

2. Технология. Обслуживающий труд: учебник для 5 кл. общеобразовательных учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014

3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая)

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета технологии (комбинированных мастерских).

**Наличие материально-технического, учебно-методического, информационного обеспечения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид средств обучения** | **Наименование средства обучения, учебного пособия** |
| 1. | Оборудование кабинета | Парты и стулья ученические, стол учительский, стол демонстрационный, аудиторная доска с магнитной поверхностью, машины швейные, холодильник |
| 2. | Книгопечатная продукция и печатные пособия | **Информационное обеспечение:** учебно-методическая литература, учебники, учебные пособия, плакаты и таблицы по технике безопасности.**Алгоритмы деятельности:** инструкционные карты, лабораторно-практические задания, демонстрационные и раздаточные материалы.**Контрольно-измерительные материалы:** сборники контрольных заданий, карточки контроля знаний, тестовые задания. |
| 3. | Компьютерные средства | **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ САЙТЫ (для учителей технологии)** |
| 4 | Технические средства обучения | компьютер, проектор, экран |
| 5. | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийКоллекции «Виды швов, вышивок, орнаментов»Комплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 6. | Наглядные пособия | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материалов |

**ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**6 КЛАСС**

**Пояснительная записка**.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 6 класса разработана в соответствии

- с требованиями Федерального государственного образовательного cтандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа (сост. Е.С. Савинов /. М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Рабочих программ по технологии (Рабочие программы. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая – М.: Дрофа, 2013);

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник / О. А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2014.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Цели и задачи.**

**Основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у учащихся представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели и задачи данного учебного предмета:

**Задачи:**

- формирование трудовой и технологической культуры школьника;

- развитие познавательных интересов, технического и художественного мышления;

- развитие коммуникативных и организаторских способностей учащихся в процессе различных видов технологической деятельности;

- развитие индивидуальных творческих способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Программа ориентирована на приобретение учащимися жизненно необходимых знаний, умений и навыков; на обеспечение усвоения ими основ политехнических знаний по технологии обработки различных материалов, материаловедению, приемам художественного рукоделия, оформления интерьера.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной среды.

**Основным дидактическим средством обучения** технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, непременно предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений (в отдельных случаях с опорой на лабораторные исследования). Для практических работ выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в конце года обучения. При организации проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении изделия, которое выдвигается в качестве творческой идеи.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Основой программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Проектные и творческие работы». В зависимости от возможностей учебного заведения, потребностей личности школьника, его семьи и общества, конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащегося;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

Рабочая программа рассчитана на 70 часов в год из расчета 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом школы.

**Требования к результатам усвоения содержания программы**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в 6 классе:

1. проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

3. овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;

4. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

5. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. самостоятельное планирование процесса познавательной деятельности;

2. согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;

3. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач;

4. выбор различных источников информации для решения познавательных, коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

5. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

6. самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно- прикладного искусства;

7. аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

8. соблюдение безопасных приемов, норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

9. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

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

**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 технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений, 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;

**в трудовой сфере:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, конструирования;

3. организация рабочего места с учетом требований научной организации труда;

4. подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

5. подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

8. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

9. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии, гигиены;

10. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

11. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;

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

13. документирование результатов труда и проектной деятельности;

14. расчёт себестоимости продукта труда.

**в мотивационной сфере:**

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

**в эстетической сфере:**

1. овладение методами эстетического оформления изделий;

2. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

3. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

4. художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

5. развитие чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, формы, стиля;

6. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

7. участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

**в коммуникативной сфере:**

1. практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов ми возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

4. способность к коллективному решению творческих задач;

5. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

6. аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

7. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

8. публичная презентация и защита идеи, проекта изделия, выбранной технологии;

**в физиолого-психологической сфере:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

3. соблюдение требуемой величины усилий, прилагаемых к инструментам с учётом технологических требований;

4. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

5. развитие глазомера

**Предметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в 6 классе:**

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

2. практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

3. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

4. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

учебных задач;

5. овладение средствами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации;

6. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач;

7. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»:**

**Личностные УУД:**

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию на основе мотивации к учению;

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру.

**Познавательные УУД:**

- формирование умения самостоятельно выделять, формулировать познавательную цель, искать необходимую информацию, в том числе с помощью компьютерных средств;

- формирование умения выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных целей.

- формирование способности и умения производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение);

- формирование способности к логическим операциям (построение утверждения, отрицания, в форме рассуждения с использованием различных логических схем);

**Коммуникативные УУД:**

- освоение социальных норм, правил поведения в группах и сообществах;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной и учебно-исследовательской, творческой деятельности;

- формирование умения разрешения конфликтов;

- формирование умения полно и точно выражать мысли, объяснять свой выбор, аргументировано отвечать на поставленный вопрос.

**Основное содержание программы.**

**Планирование основных тем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема (раздел)** | **Количество часов** |
| 1. | Кулинария | 12 |
| 2. | Материаловедение | 4 |
| 3. | Ручные работы. Уход за одеждой | 2 |
| 4. | Художественные ремесла. Рукоделие | 14 |
| 5. | Машиноведение | 4 |
| 6. | Конструирование и моделирование одежды | 6 |
| 7. | Технология изготовления ночной сорочки | 10 |
| 8. | Электротехнические работы. | 2 |
| 9. | Технология ведения дома | 4 |
| 10. | Творческие и проектные работы | 10 |
| 11. | Резервное время. (Урок-конкурс) | 2 |
|  | Итого | **70** |

**Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)**

**Вышивание простыми ручными швами. Метка и монограмма (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 6 классе. Последовательность его изучения. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.

Технология выполнения простых ручных швов. Назначение простых ручных швов. Использование швов для метки и монограммы.

Задание для учащихся: изучение технологии выполнения простых ручных швов; разработка рисунка монограммы для выполнения его в материале; выполнение ручных швов на образце.

Практическая работа. Выполнение эскиза монограммы, выполнение образца ручных швов.

**Вышивание декоративной подушки простыми ручными швами (закрепление пройденного материала) (6 ч)**

Основные теоретические сведения. Технология выполнения ручных швов. Использование простых ручных швов для декорирования предметов быта.

Задание для учащихся: разработка эскиза для вышивания декоративной подушки, изучение технологии выполнения простых ручных швов, выбор швов для вышивания подушки, вышивание.

Практическая работа. Выполнение вышивки декоративной подушки. Изготовление подушки.

**Материаловедение (4 ч.)**

**Элементы материаловедения. Ткани из волокон животного происхождения (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Ткани из натуральных волокон животного происхождения, их свойства. Получение нитей из волокон в условиях прядильного производства. Шерсть и шелк, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей. Виды отделки ткани.

Задание для учащихся: изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Определение видов отделки ткани на образцах.

Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей, видов их отделки.

**Элементы материаловедения. Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях. Рисунок на ткани (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Переплетение нитей в тканях (саржевое и атласное), их особенности. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты ткани. Виды и способы нанесения рисунка на ткани.

Задание для учащихся: изучение видов ткацких переплетений, сравнение свойств тканей разного вида.

Практическая работа. Определение вида ткани.

**Ремонт одежды (2 ч.)**

**Уход за одеждой и обувью (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Хранение вещей. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Правила техники безопасности при швейных работах.

Задание для учащихся: приготовить рабочую коробку, изучить способы ремонта распоровшихся швов.

Практическая работа. Выполнение ремонта распоровшихся швов на образце.

**Электротехнические работы (2 ч.)**

**Бытовые электроприборы (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Пути экономии электроэнергии в быту. Правила безопасной работы с электроприборами.

Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.

**Кулинария (12 ч.)**

**Физиология питания (2ч.)**

Основные теоретические сведения. Современные данные о роли минеральных солей в обмене веществ. Минеральные вещества, их значение для организма человека. Способы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, калорийность пищи. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Заготовка продуктов. Квашение, засолка, мочение.

Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.

Задание для учащихся: изучение основ физиологи питания человека, изучение информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ.

**Заготовка продуктов (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Процессы, которые происходят 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. Первичная подготовка продукта и тары для квашения. Пропорции солей и приправ при квашении. Укладка ингредиентов в тару. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Задание для учащихся: изучить технологию приготовления квашеной капусты. Научиться шинковать капусту для квашения.

Практическая работа. Квашение капусты.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Молоко и молочные продукты, значение в питании человека. Кулинарное значение, питательная ценность. Способы определения качества молока. Способы очистки (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация, стерилизация).

Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони), их значение в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.

Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления творожной запеканки, приготовить запеканку, используя технологическую карту.

Практическая работа. Приготовление творожной запеканки.

**Блюда из рыбы. Приготовление рыбы в духовке (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Ассортимент рыбы и рыбных блюд, определение доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, соленой рыб и консервов. Механическая обработка рыбы. Знакомство с видами и способами приготовления блюд из рыбы (варка, жаренье, тушение, запекание). Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Правила подачи рыбных блюд к столу. Принципы подбора гарниров к рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления рыбного блюда, приготовить рыбу, используя технологическую карту.

Практическая работа. Приготовление рыбы в духовке.

**«Из рецептов практичной хозяйки». Приготовление блюд из черствого хлеба. Сервировка стола (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Использование черствого хлеба в кулинарии. Способы восстановления хлеба. Технология приготовления блюд из сухарей. Оформление готовых блюд. Правила сервировки стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.

Задание для учащихся: подготовить необходимые продукты для приготовления сухарного блюда, приготовить блюдо, используя технологическую карту, сервировать стол для дегустации.

Практическая работа. Приготовление блюда из сухарей. Сервировка стола для дегустации.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Крупы, бобовые, макаронные изделия, их значение в питании человека. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной, др.) Блюда из каш: запеканки, котлеты, биточки. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

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

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношения крупы, бобовых, макаронных изделий и жидкости. Технология приготовления блюд, подача их к столу.

Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд.

Задание для учащихся: подготовиться к самостоятельной работе.

Самостоятельная работа по теме «Кулинария».

**Машиноведение (4 ч.)**

**Устройство швейной машины с электрическим приводом (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. История швейной машины. Виды приводов швейной машины. Устройство, регуляторы швейной машины. Устройство машинной иглы. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, намотка шпульки, регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: научиться организовывать рабочее место, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки по намеченным линиям (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол), регулировать длину стежка, закреплять строчку.

Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками.

**Машинные швы (2 ч.).**

Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления ночной сорочки. Технология выполнения швов (соединительных, краевых). Отработка навыков выполнения новых технологических операций Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: подготовить образцы ткани и рабочую коробку, научиться выполнять ручные (сметочные) и машинные швы на образцах.

Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов. Закрепление строчек.

**Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч.)**

**Конструирование ночной сорочки (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Ассортимент женской одежды, требования к ней. Ткани и отделки, применяемые для изготовления ночных сорочек. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки. Последовательность построения чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 по своим меркам.

Задание для учащихся: научиться снимать мерки и записывать их, используя условные обозначения. Научиться строить чертеж ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 в тетради. Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину.

**Моделирование ночной сорочки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Моделирование горловины сорочки. Последовательность изготовления сорочки.

Задание для учащихся: разработать эскиз сорочки, учитывая особенности фигуры и ткани. Внести линии моделирования в чертеж сорочки в натуральную величину.

Практическая работа. Моделирование ночной сорочки.

**Технология изготовления плечевых изделий (10 ч.)**

**Раскрой ночной сорочки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой.

Задание для учащихся: научиться готовить ткань к раскрою, прикреплять детали кроя к ткани, делать обмеловку.

Практическая работа. Раскладка выкройки ночной сорочки и раскрой.

**Пошив ночной сорочки (8 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность пошива ночной сорочки. Обработка плечевых срезов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка горловины. Обработка боковых срезов сорочки. Обработка нижнего среза сорочки. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.

Задание для учащихся: научиться качественно выполнять поузловую обработку ночной сорочки, используя технологическую документацию.

Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки ночной сорочки.

**Технология ведения дома (4 ч.)**

**Интерьер жилых помещений (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Зонирование жилого помещения. Декоративное убранство жилища. Стили оформления интерьера. Цвет в интерьере. Оформление оконных проемов (драпировка, шторы, гардины, портьеры, ламбрекен).

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление макета оформления окна драпировкой.

Практическая работа. Изготовление макета оформления окна драпировкой

**Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч.)**

**Художественное конструирование из бумаги. Изготовление упаковки для сувенира (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Бумага как материал для декоративного творчества. Приемы художественной обработки бумаги, традиционные и современные (папье-маше, оригами, аппликация, декупаж). Инструменты и приспособления для работы с бумагой. Подбор бумаги. Технология конструирования из бумаги. Способы декоративного оформления изделия из бумаги.

Задание для учащихся: подготовить необходимые инструменты и материалы, научиться приемам изготовления простой упаковки с элементами декорирования.

Практическая работа. Изготовление упаковки для сувенира.

**Творческие проектные работы (10 ч.)**

Основные теоретические сведения. Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление изделия, представление результата проектной деятельности.

Практическая работа. Выполнение проекта.

**Резервное время. Урок-конкурс «Коса – девичья краса» (2 ч.)**

Основные теоретические сведения История появления, развития причесок. Коса – древняя традиционная прическа, современные прически на ее основе. Подбор прически с учетом типа лица. Средства ухода за волосами традиционные и современные.

Задание для учащихся: подготовка и участие в конкурсе.

Практическая работа. Участие в конкурсе.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема урока, количество часов** | **Основное содержание по темам** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч.)** |
| 1-2, 3-4 | **Вышивание простыми ручными швами. Метка и монограмма (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 6 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.Технология выполнения ручных швов. Назначение простых ручных швов. Использование швов для вышивания метки и монограммы.Практическая работа. Выполнение эскиза монограммы, выполнение образца ручных швов. | Участие в обсуждении области применения ручных швов.Изучение технологии выполнения простых ручных швов. Разработка эскиза монограммы для декорирования подушки, перевод рисунка на кальку. Подготовка рабочего места и материалов для выполнения образца «Ручные швы». Выполнение образца. Отработка навыков выполнения простых ручных швов.Освоение безопасных приемов работы. |
| 5-6,7-8,9-10 | **Вышивание декоративной подушки простыми ручными швами (закрепление пройденного материала) (6 ч.)** | Основные теоретические сведения. Технология выполнения ручных швов. Использование простых ручных швов для декорирования предметов быта.Практическая работа. Выполнение вышивки декоративной подушки. Изготовление подушки. | Разработка эскиза рисунка для украшения диванной подушки. Изготовление сколка. Перевод рисунка на ткань с помощью сколка. Подбор ниток по фактуре и цвету, выбор швов для вышивания. Отработка навыков выполнения простых ручных швов. Выполнение вышивки по своему эскизу. Дополнение вышивки фурнитурой. Изготовление подушки. Освоение безопасных приемов работы. Организация выставки, обсуждение работ. |
| **Материаловедение (4 ч.)** |
| 11-12 | **Ткани из волокон животного происхождения (2 ч.)**Стр. 81-90 | Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из волокон в условиях прядильного производства. Ткани из натуральных волокон животного происхождения, их свойства. Шерсть и шелк, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте шерстяных и шелковых тканей. Виды отделки ткани.Лабораторно-практическая работа. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей, видов их отделки.  | Исследование свойств тканей из натуральных волокон. Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей. Определение видов отделки ткани на образцах. Оформление результатов исследований.  |
| 13-14 | **Саржевое и атласное переплетение нитей в тканях.** **Рисунок на ткани (2 ч.)**Стр. 91-96 | Основные теоретические сведения. Переплетение нитей в тканях (саржевое и атласное), их особенности. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств тканей от вида переплетения Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Дефекты тканей. Виды и способы нанесения рисунка на ткани. Практическая работа. Определение вида ткани. | Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений на макете. Работа в группе. Оформление результатов исследования.Исследование свойств тканей из натуральных волокон растительного и животного происхождения с определением вида отделки и рисунка. |
| **Ремонт одежды (2 ч.)** |
| 15-16 | **Уход за одеждой и обувью (2 ч.)**Стр.255-263 | Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Правила техники безопасности при швейных работах. Уход за обувью.Практическая работа. Выполнение ремонта распоровшегося шва на образце. | Чтение технологической документации. Виды мелкого ремонта одежды. Отработка точности движений при выполнении работы.Выполнение ремонта шва на образце. Анализ допущенных ошибок. |
| **Электротехнические работы (2 ч.)** |
| 17-18 | **Бытовые электроприборы (2 ч.)**Стр.267-273 | Основные теоретические сведения. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. Пути экономии энергии в быту. Правила безопасной работы с электроприборами. | Участие в обсуждении роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. |
| **Кулинария (12 ч.)** |
| 19-20 | **Физиология питания (2ч.)**Стр.12-18 | Основные теоретические сведения. Современные данные о роли минеральных солей в обмене веществ. Минеральные вещества, их значение для организма человека. Способы сохранения минеральных веществ в продуктах при кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, калорийность пищи. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Заготовка продуктов. Квашение, засолка, мочение.Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала. | Поиск и изучение информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ. |
| 21-22 | **Заготовка продуктов** **(2 ч.)**Стр.72-77 | Основные теоретические сведения. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление). Квашение капусты. Процессы, которые происходят 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. Первичная подготовка продукта и тары для квашения. Пропорции солей и приправ при квашении. Укладка ингредиентов в тару. Условия и сроки хранения квашеной капусты.Практическая работа. Квашение капусты. | Приготовление квашеной капусты. Работа в группе. Расчет стоимости приготовленного продукта. |
| 23-24 | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление творожной запеканки** **(2 ч.)**Стр. 27-38 | Основные теоретические сведения. Молоко и молочные продукты, значение в питании человека. Кулинарное значение, питательная ценность. Способы определения качества молока. Способы очистки (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация, стерилизация). Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони), их значение в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур.Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Практическая работа. Приготовление творожной запеканки. | Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.Приготовление творожной запеканки. Использование технологической документации (технологическая карта). Работа в группе.Дегустация. |
| 25-26 | **Блюда из рыбы. Приготовление рыбы в духовке (2 ч.)**Стр.39-60 | Основные теоретические сведения: Ассортимент рыбы и рыбных блюд, определение доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, соленой рыб и консервов. Механическая обработка рыбы. Знакомство с видами и способами приготовления блюд из рыбы (варка, жаренье, тушение, запекание). Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Правила подачи рыбных блюд к столу. Принципы подбора гарниров к рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.Задание для учащихся: подготовить продукты для приготовления рыбного блюда, приготовить рыбу, используя технологическую карту.Практическая работа. Приготовление рыбы в духовке.  | Определение свежести рыбы органолептическим методом. Определение срока годности рыбных консервов. Выбор и приготовление блюд из рыбы. Использование технологической информации (технологическая карта). Работа в группе.Дегустация. |
| 27-28 | **«Из рецептов практичной хозяйки». Приготовление блюд из черствого хлеба. Сервировка стола** **(2 ч.)**Стр. 63-67 | Основные теоретические сведения. Значение хлеба в питании человека. Использование черствого хлеба в кулинарии. Способы восстановления хлеба. Технология приготовления блюд из сухарей. Оформление готовых блюд. Правила сервировки стола. Способы подачи блюд. Правила этикета.Задание для учащихся: подготовить необходимые продукты для приготовления сухарного блюда, приготовить блюдо, используя технологическую карту, сервировать стол для дегустации. Практическая работа. Приготовление сухарного блюда. Сервировка стола для дегустации. | Выбор и приготовление блюд из сухарей. Использование технологической документации (книга кулинарных рецептов). Работа в группе.Обсуждение вариантов сервировки стола для дегустации. Работа в группе. Сервировка стола. Дегустация. |
| 29-30 | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** **(2 ч.)**Стр.18-26 | Основные теоретические сведения. Крупы, бобовые, макаронные изделия, их значение в питании человека. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких, жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной, др.). Блюда из каш: запеканки, котлеты, биточки. Время тепловой обработки и способы определения готовности.Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношения крупы, бобовых, макаронных изделий и жидкости. Технология приготовления блюд, подача их к столу.Посуда и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд.Самостоятельная работа по теме «Кулинария». | Поиск и изучение информации по теме. Работа в группах. |
| **Машиноведение (4 ч.)** |
| 31-32 | **Устройство швейной машины с электрическим приводом (2 ч.)**Стр.98-108 | Основные теоретические сведения. История швейной машины. Виды приводов швейной машины. Устройство, регуляторы швейной машины. Устройство машинной иглы. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, намотка шпульки, регулировка длины стежка. Выполнение машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками. | Изучение конструкции швейной машины с электрическим приводом. Чтение технологической документации (схема, чертеж). Организация рабочего места, подготовка машины к работе.Освоение безопасных приемов работы.Выполнение машинных строчек по намеченным линиям с закрепками. |
| 33-34 | **Машинные швы Выполнение образцов** **(2 ч.)** | Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления ночной сорочки. Технология выполнения швов (соединительных: двойного, запошивочного; краевых: вподгибку с закрытым срезом). Отработка навыков выполнения новых технологических операций Правила техники безопасности при работе на швейной машине.Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов. Закрепление строчек. | Отработка навыков выполнения машинных швов и новых технологических операций. Выполнение образцов машинных швов. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.Анализ допущенных ошибок. |
| **Конструирование и моделирование плечевых изделий (6 ч.)** |
| 35-36, 37-38 | **Конструирование ночной сорочки (4 ч.)**Стр. 91-101 | Основные теоретические сведения. Ассортимент женской одежды, требования к ней (эстетические, гигиенические, эксплуатационные). Ткани и отделки, применяемые для изготовления ночных сорочек. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа ночной сорочки. Последовательность построения чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа ночной сорочки. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 в тетради. Построение чертежа ночной сорочки в натуральную величину. | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Работа в группах. Построение чертежа ночной сорочки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие.Чтение технологической документации.  |
| 39-40 | **Моделирование ночной сорочки (2 ч.)**Стр. 102-113 | Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Моделирование горловины сорочки. Практическая работа. Моделирование ночной сорочки. | Моделирование ночной сорочки (разработка эскиза).Внесение линий моделирования в чертеж сорочки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. |
| **Технология изготовления плечевых изделий (10 ч.)** |
| 41-42 | **Раскрой ночной сорочки (2 ч.)**Стр. 145, 148-151 | Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой. Последовательность изготовления сорочки. Практическая работа. Раскладка выкройки ночной сорочки и раскрой. | Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парных деталях кроя. Чтение технологической документации. |
| 43-44, 45-46,47-48,49-50 | **Пошив ночной сорочки (8 ч.)**Стр. 152-172, 175-177 | Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность пошива ночной сорочки. Обработка плечевых срезов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка горловины. Обработка боковых срезов сорочки. Обработка нижнего среза сорочки. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки ночной сорочки.  | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. Сметывание и стачивание деталей сорочки. Выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.Выбор режима и выполнение ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.  |
| **Технология ведения дома (4 ч.)** |
| 51-5253-54 | **Интерьер жилых помещений (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Зонирование жилого помещения. Декоративное убранство жилища. Стили оформления интерьера. Цвет в интерьере. Оформление оконных проемов (драпировка, шторы, гардины, портьеры, ламбрекен). Практическая работа. Изготовление макета оформления окна драпировкой. | Поиск информации о современных стилях оформления жилых помещений.Изготовление макета оформления окон драпировкой. |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (4 ч.)** |
| 55-5657-58 | **Художественное конструирование из бумаги. Изготовление упаковки для сувенира** **(4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Бумага как материал для декоративного творчества. Приемы художественной обработки бумаги, традиционные и современные (папье-маше, оригами, аппликация, декупаж). Инструменты и приспособления для работы с бумагой. Технология конструирования из бумаги. Способы декоративного оформления изделий из бумаги.Практическая работа. Изготовление упаковки для сувенира. | Обсуждение различных видов техник обработки бумаги. Подбор бумаги по цвету и фактуре для изготовления упаковки.Изготовление и декорирование упаковки для сувенира. Выставка и обсуждение работ. |
| **Творческие проектные работы (10 ч.)** |
| 59-60 | **Подготовительный этап проекта (2 ч.)** | Основные теоретические сведения.Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Практическая работа. Выполнение эскиза сувенира (игольницы), вышитой в технике крест  | Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Выполнение эскиза. |
| 61-62, 63-64,65-66 | **Технологический этап проекта (6 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проектаПрактическая работа. Вышивание, изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Изготовление упаковки. | Работа над проектом. Вышивание, изготовление изделия. Подсчет материальных затрат. Оформление теоретической части проекта. Изготовление упаковки для изделия. |
| 67-68 | **Заключительный этап проекта (2 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.Защита проекта. | Представление результата проектной деятельности. Выставка выполненных работ. |
| 69-70 | **Резервное время.****Урок-конкурс. «Коса- девичья краса» (2 ч.)** | Основные теоретические сведения. История появления развития причесок. Коса – древняя традиционная прическа, современные прически на ее основе. Подбор прически с учетом типа лица. Средства ухода за волосами традиционные и современные.Практическая работа. Участие в конкурсе. | Подготовка и участие в конкурсе.Работа в группах. |

**Планируемые результаты освоения программы**

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

***Ученик научится:***

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и кисломолочных продуктов, рыбы, отвечающие требованиям рационального питания, делать заготовки продуктов на зиму, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

2. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

3. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

4. выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Ученик научится:***

1. выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

2. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

3. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

4. осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

2. выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

3. определять и исправлять дефекты швейных изделий,

4 выполнять художественную отделку швейных изделий;

5. изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

6.определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской и проектной деятельности**

***Ученик научится:***

1. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс, контролировать результаты выполнения проекта;

2. представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.

***Ученик получит возможность научиться:***

1.организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

2. осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

**Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета технологии (комбинированных мастерских.). На уроках применяются учебно-наглядные пособия (тематические плакаты по разделам, учебные фильмы, иллюстративный материал, лучшие эскизы и работы учеников из фонда кабинета, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки-задания.

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид средств обучения** | **Наименование средства обучения, учебного пособия** |
| 1. | Оборудование кабинета | Парты и стулья ученические, стол учительский, стол демонстрационный, аудиторная доска с магнитной поверхностью, машины швейные, холодильник |
| 2. | Книгопечатная продукция и печатные пособия | **Информационное обеспечение:** учебно-методическая литература, учебники, учебные пособия, плакаты и таблицы по технике безопасности.**Алгоритмы деятельности:** инструкционные карты, лабораторно-практические задания, демонстрационные и раздаточные материалы.**Контрольно-измерительные материалы:** сборники контрольных заданий, карточки контроля знаний, тестовые задания. |
| 3. | Компьютерные средства | **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ САЙТЫ (для учителей технологии)**1. [**http://zavuch.info/**](http://zavuch.info/) — Завуч.Инфо2. [**http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p1aa1.html**](http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p1aa1.html) — Коллекция электронных материалов по технологии3. [**http://portfolio.1september.ru/subject.php?sb=16**](http://portfolio.1september.ru/subject.php?sb=16) — Фестиваль исследовательских и творческих работ учащихся (художественное творчество)4. [**http://festival.1september.ru/subjects/13/**](http://festival.1september.ru/subjects/13/) — Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» (технология)5. [**http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat\_no=4262&tmpl=com**](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=4262&tmpl=com) — Сеть творческих учителей6. [**http://www.uchportal.ru/load/108**](http://www.uchportal.ru/load/108) — Учительский портал (технология)7. [**http://pedsovet.su/load/212**](http://pedsovet.su/load/212) — Педсовет (технология)8. [**http://trudovik.ucoz.ua/load/0-51**](http://trudovik.ucoz.ua/load/0-51) — Сайт учителей профобучения (материалы для уроков)9. [**http://works.tarefer.ru/82/index.html**](http://works.tarefer.ru/82/index.html) — Курсовая, диплом, реферат по технологии10. [**http://www.proforientator.ru**](http://www.proforientator.ru/) — Профориентация: кем стать |
| 4 | Технические средства обучения | компьютер, проектор, экран |
| 5. | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 6. | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловШаблоны по разным разделам и темам программы |

**Рабочая программа по предмету «Технология»**

 **7 класс**

**Пояснительная записка**.

Рабочая программа по предмету «Технология» для 7 класса разработана в соответствии

- с требованиями Федерального государственного образовательного cтандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа. (сост. Е.С. Савинов /. М. : Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Примерной программы по технологии (Примерная программа по технологии 5 – 9 классы (М.: Просвещение, 2011);

- c рекомендациями рабочих программ (Рабочие программы. Технология. 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2013.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. Технология: Обслуживающий труд. 7 класс. – М.: Дрофа, 2014.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Цели и задачи.**

**Основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у учащихся представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели и задачи данного учебного предмета:

**Задачи:**

- формирование трудовой и технологической культуры школьника;

- развитие познавательных интересов, технического и художественного мышления;

- развитие коммуникативных и организаторских способностей учащихся в процессе различных видов технологической деятельности;

- развитие индивидуальных творческих способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Программа ориентирована на приобретение учащимися жизненно необходимых знаний, умений и навыков; на обеспечение усвоения ими основ политехнических знаний по технологии обработки различных материалов, материаловедению, приемам художественного рукоделия, оформления интерьера.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной среды.

**Основным дидактическим средством обучения** технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, непременно предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений (в отдельных случаях с опорой на лабораторные исследования). Для практических работ выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в конце года обучения. При организации проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении изделия, которое выдвигается в качестве творческой идеи.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Основой программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Проектные и творческие работы». В зависимости от возможностей учебного заведения, потребностей личности школьника, его семьи и общества, конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащегося;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

Рабочая программа рассчитана на 70 часов в год из расчета 2 часа в неделю в соответствии с учебным планом школы.

**Требования к результатам усвоения содержания программы**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в 7 классе:

1. проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

3. овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;

4. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

5. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. самостоятельное планирование процесса познавательной деятельности;

2. согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;

3. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач;

4. выбор различных источников информации для решения познавательных, коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

5. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

6. самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно- прикладного искусства;

7. аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

8. соблюдение безопасных приемов, норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

9. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

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

**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 технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений, 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;

**в трудовой сфере:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, конструирования;

3. организация рабочего места с учетом требований научной организации труда;

4. подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

5. подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

8. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

9. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии, гигиены;

10. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

11. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;

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

13. документирование результатов труда и проектной деятельности;

14. расчёт себестоимости продукта труда.

**в мотивационной сфере:**

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

**в эстетической сфере:**

1. овладение методами эстетического оформления изделий;

2. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

3. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

4. художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

5. развитие чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, формы, стиля;

6. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

7. участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

**в коммуникативной сфере:**

1. практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов ми возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

4. способность к коллективному решению творческих задач;

5. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

6. аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

7. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

8. публичная презентация и защита идеи, проекта изделия, выбранной технологии;

**в физиолого-психологической сфере:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

3. соблюдение требуемой величины усилий, прилагаемых к инструментам с учётом технологических требований;

4. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

5. развитие глазомера

**Предметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в 7 классе:**

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

2. практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

3. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

4. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

учебных задач;

5. овладение средствами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации;

6. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач;

7. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

**Планирование основных тем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ п.п** | **Тема (раздел)** | **Количество часов** |
| 1. | Кулинария | 10 |
| 2. | Материаловедение | 4 |
| 3. | Уход за одеждой | 2 |
| 4. | Художественные ремесла. Рукоделие. | 16 |
| 5. | Машиноведение | 4 |
| 6. | Конструирование и моделирование одежды | 6 |
| 7. | Технология изготовления поясного изделия | 12 |
| 8. | Технология ведения дома | 4 |
| 9. | Творческие проектные работы | 8 |
| 10. | Электротехнические работы | 2 |
| 11 | Резервное время | 2 |
|  | **Итого** | **70** |

**Тематическое планирование.**

**Рукоделие (12 ч.)**

**Вышивание цветной гладью** **(8 ч.)**

Основные теоретические сведения. Вводное занятие. Технология обработки ткани. Правила техники безопасности при выполнении швейных работ. Технология выполнения двухсторонней и односторонней цветной глади. Гладь с настилом и без него. Гладь многорядная.

Задание для учащихся: создание эскиза для вышивания гладью с настилом.

Практическая работа. Создание эскиза для вышивания гладью. Выполнение вышивки на образце.

Самостоятельная работа. Создание эскиза для оформления открытки.

**Вязание крючком (4 ч.).**

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории вязания. Инструменты и материалы. Правила вязания. Основные виды петель.

Задание для учащихся: изготовление образцов.

Практическая работа. Вязание образца.

**Элементы материаловедения (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Ткани из искусственных и синтетических волокон – общие понятия. Процесс изготовления волокон. Свойства волокон и ткани. Использование при производстве одежды.

Задание для учащихся: изучение процесса получения синтетических и искусственных волокон, изучение их свойств. Лабораторно-практическая работа. Определение свойств синтетических и искусственных волокон на образцах ткани. Определение вида ткани.

**Ручные работы. Уход за одеждой (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Символы ухода за одеждой. Одежная фурнитура. Правила техники безопасности при швейных работах.

Задание для учащихся: изучить символы ухода за одеждой, используя ярлычки на одежде. Ознакомиться с одежной фурнитурой, способами ее крепежа на одежде. Приготовить рабочую коробку, научиться выбирать для работы нитки нужной длины и цвета, пришивать пуговицы, крючки, кнопки, выполнять петли.

Практическая работа. Выбор и замена, способы пришивания фурнитуры. Выполнение на образце.

**Кулинария (10 ч.)**

**Физиология питания (2ч.)**

Основные теоретические сведения. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения.

Рациональное питание. Сервировка стола к обеду. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.

Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.

Задание для учащихся: изучение основ физиологи питания человека, изучение информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.

Практическая работа. Составление меню на завтрак, отвечающего здоровому образу жизни.

**Блюда из мяса. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Первичная обработка, определение доброкачественности. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Задание для учащихся: приготовление блюда с использованием технологической карты.

Практическая работа. Приготовление мяса по-французски.

**Изделия из пресного теста (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления мучных изделий. Инструменты и приспособления.

Технология приготовления пресного теста.

Задание для учащихся: приготовление пиццы с использованием разных основ.

Практическая работа. Приготовление пиццы.

**Изделия из песочного теста (2 ч.)**

Основные теоретические сведения: Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров на качество изделий. Правила раскатки теста. Ароматизирование теста, использование начинки. Правила выпечки изделий.

Задание для учащихся: приготовление песочного теста, раскатка, формование изделий, выпечка.

Практическая работа. Приготовление домашнего печенья (пирога).

**Фрукты и ягоды. Сладкие блюда и десерты (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Фрукты, их значение в питании человека. Содержание во фруктах полезных веществ, их сохраняемость в процессе хранения и кулинарной обработки. Ассортимент блюд из фруктов. Механическая обработка фруктов. Заготовка фруктов (сушка, замораживание, консервирование). Приготовление десертов.

Задание для учащихся: определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов оригинальных десертов. Подготовиться к самостоятельной работе.

Практическая работа. Приготовление «фруктового» стола.

Самостоятельная работа по теме «Кулинария».

**Элементы машиноведения (4 ч.)**

**Швейная машина с электрическим приводом (2 ч.)**

Основные теоретические сведения Виды приводов швейной машины. Устройство, регуляторы швейной машины. Назначение различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий. Виды неполадок в работе швейной машины. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: Изучение конструкции швейной машины с электрическим приводом. Чтение технологической документации (схема, чертеж). Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки, способы их устранения.

Освоение безопасных приемов работы.

Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Использование приспособлений.

**Машинные швы (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления юбки. Технология выполнения швов соединительных и краевых. Отработка навыков выполнения новых технологических операций Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

Задание для учащихся: Отработка навыков выполнения машинных швов и новых технологических операций.. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.

Анализ допущенных ошибок.

Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов.

**Конструирование и моделирование поясных изделий (6 ч.)**

**Конструирование поясного изделия (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Ассортимент женской одежды, требования к ней (эстетические, гигиенические, эксплуатационные). История появления юбки. Разновидности юбок по силуэту и покрою. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа юбки. Последовательность построения чертежа юбки (прямой, конической, клиньевой) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Задание для учащихся: Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Работа в группах.

Построение чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Расчет количества ткани на изделие.

Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа юбки. Построение чертежей юбки в М 1:4 в тетради. Построение чертежей юбки в натуральную величину.

**Моделирование поясного изделия (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Способы моделирования юбок разного покроя. Моделирование художественное и техническое. Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона.

Задание для учащихся: разработать эскиз юбки (художественное и техническое моделирование).

Внести линии моделирования в чертеж юбки в натуральную величину. Подготовить выкройку к раскрою.

Практическая работа. Моделирование юбки.

**Технология изготовления поясного изделия (10 ч.)**

**Поузловая обработка юбки (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления юбки, основные операции. Правила обработки деталей кроя (вытачек, складок, обработка застежки - вшивание «молнии», обметывание срезов, разметки и пришивания пуговиц). Особенности ВТО.

Задание для учащихся: отработка выполнения отдельных операций на образцах.

Практическая работа. Выполнение поузловой обработки юбки на образцах.

**Пошив юбки (8 ч.)**  Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Технология обработки деталей кроя. Сборка изделия (скалывание, сметывание), примерка. Стачивание машинными швами, окончательная отделка изделия. ВТО. Контроль качества изделия.

Задание для учащихся: чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. Сметывание и стачивание деталей юбки. Выполнение безопасных приемов труда.

Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки юбки.

**Электротехнические работы (2 ч.)**

**Бытовые электроприборы (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Электроосветительные и бытовые электрические приборы. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, правилах эксплуатации.

Пути экономии энергии в быту.

Задание для учащихся: Участие в обсуждении роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Технология ведения дома (4 ч.)**

**Эстетика и экология жилища (4 ч)**

Основные теоретические сведения. Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетания цвета и формы листьев с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Способы размещения комнатных растений в интерьере. Влияние растений на микроклимат помещения.

Задание для учащихся: Поиск информации о современных стилях оформления жилых помещений комнатными растениями. Разработка эскиза оформления помещения.

Практическая работа. Выполнение эскиза размещения комнатных растений в определенном интерьере.

**Творческие проектные работы (8 ч.)**

Основные теоретические сведения. Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.

Задание для учащихся: поиск идей решения поставленной задачи, изготовление изделия, представление результата проектной деятельности.

Практическая работа. Выполнение проекта

1. Творческие проектные работы. Организационно – подготовительный этап выполнения проекта.

2. Творческие проектные работы. Технологический этап выполнения проекта.

3. Творческие проектные работы. Технологический этап выполнения проекта.

4. Творческие проектные работы. Заключительный этап. Защита проекта.

**Рукоделие.**

**Вышивание в технике «узелки» (4 ч.)**

Основные теоретические сведения. Общие сведения об искусстве вышивания в технике «узелки». Использование техники в оформлении одежды, аксессуаров и предметов быта. Особенности выполнения. Значение цвета. Необходимые материалы. Технология выполнения. Правила безопасной работы.

Задание для учащихся: разработать (выбрать) схему рисунка, разработать цветовое решение, подобрать материалы.

Практическая работа. Выполнение вышивки «узелки», (изготовление косметички).

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема урока, количество часов** | **Основное содержание по темам** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (12 ч.)** |
| 1-2, 3-4 | **Вышивание цветной гладью (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 7 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.Технология выполнения двухсторонней и односторонней глади. Цветная гладь с настилом и без него.Практическая работа. Выполнение эскиза для вышивания цветной гладью с настилом, выполнение образца вышивки. | Участие в обсуждении области применения вышивки гладью.Изучение технологии выполнения двухсторонней и односторонней глади, цветной глади с настилом и без него.Разработка эскиза для вышивания, перевод рисунка на кальку. Подготовка рабочего места и материалов для выполнения образца. Выполнение образца. Отработка навыков выполнения глади.Освоение безопасных приемов работы. |
| 5-6, 7-8 | **Вышивание многорядной цветной гладью (закрепление пройденного материала) (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Технология выполнения многорядной глади. Использование вышивки для декорирования открытки.Самостоятельная работа. Выполнение эскиза вышивки. Вышивание рисунка. | Разработка эскиза рисунка для украшения открытки. Изготовление сколка. Перевод рисунка на ткань с помощью сколка. Подбор ниток по фактуре и цвету. Отработка навыков выполнения глади. Выполнение вышивки по своему эскизу. Дополнение вышивки фурнитурой Освоение безопасных приемов работы.  |
| 9-10, 11-12 | **Вязание крючком (4 ч.)**Стр. 202-211 |  Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории рукоделия. Инструменты и материалы. Правила вязания. Выбор крючка, пряжи, ниток. Основные виды петель.Практическая работа. Вязание образца. | Изучение технологии вязания крючком. Изготовление образцов, связанных крючком. |
| **Материаловедение (4 ч.)** |
| 13-14, 15-16 | **Ткани из синтетических и искусственных волокон (4 ч.)**Стр. 57-70 | Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Искусственные и синтетические волокна. Способы их получения и свойства. Ткани из искусственных и синтетических волокон, их свойства и применение. Краткие сведения об ассортименте. Лабораторно-практическая работа. Определение свойств синтетических и искусственных волокон на образцах ткани. Определение вида ткани. | Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследование свойств тканей из искусственных и синтетических волокон. Определение видов отделки ткани на образцах. Оформление результатов исследований.  |
| **Уход за одеждой (2 ч.)** |
| 17-18 | **Уход за одеждой (2 ч.)** | Основные теоретические сведения. Символы ухода за одеждой. Одежная фурнитура. Способы ремонта одежды машинным или ручным способами. Технология замены фурнитуры. Правила техники безопасности при швейных работах. Практическая работа. Выбор и замена, способы пришивания фурнитуры. Выполнение ремонта на образце. | Изучение символов ухода за одеждой с использованием ярлычков на одежде. Ознакомление с одежной фурнитурой, способами ее крепежа на одежде. Чтение технологической документации. Выбор и замена, способы пришивания фурнитуры. Пришивание пуговиц, крючков, кнопок, изготовление петель. Выполнение на образце.Анализ допущенных ошибок. |
| **Кулинария (10 ч.)** |
| 19-20 | **Физиология питания** **(2 ч.)**Стр. 12-18 | Основные теоретические сведения. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Рациональное питание. Сервировка стола к обеду. Элементы этикета. Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Помощь при пищевых отравлениях. Техника безопасности при кулинарных работах.Теоретическое занятие: лекция с использованием иллюстративного материала.Практическая работа. Составление меню на завтрак, отвечающего здоровому образу жизни. | Изучение основ физиологии питания человека, поиск и изучение информации о содержании в пищевых продуктах минеральных веществ, витаминов. |
| 21-22 | **Блюда из мяса. (2 ч.)**Стр. 72-77 | Основные теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Первичная обработка, определение доброкачественности. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Практическая работа. Приготовление мяса по-французски. |  Приготовление мяса по-французски.Использование технологической документации (технологическая карта). Работа в группе.Дегустация. |
| 23-24 | **Изделия из пресного теста (2 ч.)**Стр. 27-37 | Основные теоретические сведения. Продукты для приготовления мучных изделий. Рецептура и технология приготовления пресного теста. Инструменты и приспособления.Практическая работа. Приготовление пиццы. | Приготовление пиццы с использованием разных основ. Использование технологической документации (технологическая карта). Работа в группе.Дегустация. |
| 25-26 | **Изделия из песочного теста (2 ч.)**Стр. 39-61 | Основные теоретические сведения: Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров на качество изделий. Правила раскатки теста. Ароматизирование теста, использование начинки. Правила выпечки изделий.Практическая работа. Приготовление домашнего печенья (пирога). | Приготовление песочного пирога, фигурного печенья. Использование технологической информации (технологическая карта). Работа в группе.Дегустация. |
| 27-28 | **Фрукты и ягоды. Сладкие блюда и десерты (2 ч.)**Стр. 63-67 | Основные теоретические сведения. Фрукты, их значение в питании человека. Содержание в фруктах полезных веществ, их сохраняемость в процессе хранения и кулинарной обработки. Ассортимент блюд из фруктов. Механическая обработка фруктов. Заготовка фруктов (сушка, замораживание, консервирование). Приготовление десертов.Практическая работа. Приготовление «фруктового» стола.Самостоятельная работа по теме «Кулинария».  | Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду. Поиск рецептов приготовления оригинальных десертов. Соблюдение безопасных приемов труда. Оформление блюд. |
| **Элементы машиноведения (4 ч.)** |
| 29-30 | **Швейная машина с электрическим приводом (2 ч.)**Стр. 71-79 | Основные теоретические сведения Виды приводов швейной машины. Устройство, регуляторы швейной машины. Назначение различных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий. Виды неполадок в работе швейной машины. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Практическая работа. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Использование приспособлений. | Изучение конструкции швейной машины с электрическим приводом. Чтение технологической документации (схема, чертеж). Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки, способы их устранения. Использование приспособлений.Организация рабочего места, подготовка машины к работе.Освоение безопасных приемов работы. |
| 31-32 | **Машинные швы (2 ч.)** Стр. 183-188 | Основные теоретические сведения. Виды машинных швов. Условные обозначения швов. Машинные швы, используемые для изготовления юбки. Технология выполнения швов соединительных и краевых. Отработка навыков выполнения новых технологических операций Правила техники безопасности при работе на швейной машине.Практическая работа. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов соединительных и краевых швов. Закрепление строчек. | Отработка навыков выполнения машинных швов и новых технологических операций. Выполнение образцов машинных швов. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек по намеченным линиям.Анализ допущенных ошибок. |
| **Конструирование и моделирование поясных изделий (6 ч.)** |
| 33-34, 35-36 | **Конструирование поясного изделия (4 ч.)** Стр. 80-101 | Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Ассортимент женской одежды, требования к ней (эстетические, гигиенические, эксплуатационные). История появления юбки. Разновидности юбок по силуэту и покрою. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Фигура человека, ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа юбки. Последовательность построения чертежа юбки (прямой, конической, клиньевой) в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.Практическая работа. Снятие мерок и запись для построения чертежа юбки. Построение чертежей юбки в М 1:4 в тетради. Построение чертежей юбки в натуральную величину. | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Работа в группах. Построение чертежа юбки в М 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие.Чтение технологической документации.  |
| 37-38 | **Моделирование юбки** **(2 ч.)**Стр. 102-112 | Основные теоретические сведения. Понятие моделирования одежды. Способы моделирования юбок разного покроя. Моделирование художественное и техническое. Конструктивные особенности деталей юбок в зависимости от фасона.Практическая работа. Моделирование юбки. | Моделирование юбки (разработка эскиза).Внесение линий моделирования в чертеж юбки в натуральную величину. Подготовка выкройки к раскрою. |
| **Технология изготовления поясного изделия (12 ч.)** |
| 39-40 | **Выполнение образцов поузловой обработки юбки (2 ч.)** | Основные теоретические сведения. Последовательность изготовления юбки, основные операции. Правила обработки деталей кроя (вытачек, складок, обработка застежки - вшивание «молнии», обметывание срезов, разметки и пришивания пуговиц). Особенности ВТО.Практическая работа. Отработка выполнения отдельных операций на образцах. | Выполнение поузловой обработки юбки. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение ВТО. Самоконтроль, анализ ошибок. |
| 41-42, 43-44,45-46,47-4848-50 | **Пошив юбки (10 ч.)** | Основные теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Технология обработки деталей кроя. Сборка изделия (скалывание, сметывание), примерка. Стачивание машинными швами, окончательная отделка изделия. ВТО. Контроль качества изделия. Практическая работа. Пошив изделия. Выполнение поузловой обработки юбки.  | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. Сметывание и стачивание деталей юбки. Выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.Выбор режима и выполнение ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.  |
| **Электротехнические работы (2 ч.)** |
| 51-52 | **Бытовые электроприборы (2 ч.)**Стр. 236-243 | Основные теоретические сведения. Электроосветительные и бытовые электрические приборы. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, правилах эксплуатации.Пути экономии энергии в быту. | Участие в обсуждении роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии.Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных и бытовых приборов.Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| **Технология ведения дома (4 ч.)** |
| 53-5455-56 | **Эстетика и экология жилища (4 ч.)**Стр. 226-235 | Основные теоретические сведения. Понятие о композиции, стиле в интерьере. Функциональные, гигиенические, эстетические качества интерьера. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетания цвета и формы листьев с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Способы размещения комнатных растений в интерьере. Влияние растений на микроклимат помещения.Практическая работа. Выполнение эскиза размещения комнатных растений в определенном интерьере. | Поиск информации о современных стилях оформления жилых помещений комнатными растениями.Разработка эскиза. |
| **Творческие проектные работы (8 ч.)** |
| 57-58 | **Подготовительный этап проекта (2 ч.)** | Основные теоретические сведения.Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Практическая работа. Выполнение эскиза летней сумки. | Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Выполнение эскиза. |
| 59-60, 61-62 | **Технологический этап проекта (4 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом Технологический этап. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Конструирование, моделирование, изготовление. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проектаПрактическая работа. Изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта.  | Работа над проектом. Изготовление изделия. Подсчет материальных затрат. Оформление теоретической части проекта.  |
| 63-64 | **Заключительный этап проекта (2 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.Защита проекта. | Представление результата проектной деятельности. Выставка выполненных работ. |
| **Рукоделие (4 ч.)** |
| 65-66, 67-68 | **Вышивание в технике «узелки» (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Общие сведения об искусстве вышивания в технике «узелки». Использование техники в оформлении одежды, аксессуаров и предметов быта. Особенности выполнения. Значение цвета. Необходимые материалы. Технология выполнения. Правила безопасной работы.Практическая работа. Вышивание швом «узелки», (изготовление косметички). | Изучение технологии выполнения вышивки «узелки». Разработка (выбор) рисунка для вышивания, разработка цветового решения, подбор материалов. Вышивание, (изготовление косметички).  |
| 69-70 | **Резервное время (2 ч.)** |  |  |

**Планируемые результаты освоения программы**

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

***Ученик научится:***

1. самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из мяса, выпекать печенье или пирог из песочного теста, пиццу из пресного, отвечающие требованиям рационального питания, , соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

2. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

3. экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

4. выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Ученик научится:***

1. читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

2. выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

3. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

4. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

2. выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

3. определять и исправлять дефекты швейных изделий,

4. выполнять художественную отделку швейных изделий;

5. изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

6.определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской и проектной деятельности**

***Ученик научится:***

1. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс, контролировать результаты выполнения проекта;

2. представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.

***Ученик получит возможность научиться:***

1.организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

2. осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

**Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета технологии (комбинированных мастерских.). На уроках применяются учебно-наглядные пособия (тематические плакаты по разделам, учебные фильмы, иллюстративный материал, лучшие эскизы и работы учеников из фонда кабинета, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки-задания.

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид средств обучения** | **Наименование средства обучения, учебного пособия** |
| 1. | Оборудование кабинета | Парты и стулья ученические, стол учительский, стол демонстрационный, аудиторная доска с магнитной поверхностью, машины швейные, холодильник |
| 2. | Книгопечатная продукция и печатные пособия | **Информационное обеспечение:** учебно-методическая литература, учебники, учебные пособия, плакаты и таблицы по технике безопасности.**Алгоритмы деятельности:** инструкционные карты, лабораторно-практические задания, демонстрационные и раздаточные материалы.**Контрольно-измерительные материалы:** сборники контрольных заданий, карточки контроля знаний, тестовые задания. |
| 3. | Компьютерные средства | **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ САЙТЫ** **(для учителей технологии)** |
| 4 | Технические средства обучения | компьютер, проектор, экран |
| 5. | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 6. | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловШаблоны по разным разделам и темам программы |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ**

**8 КЛАСС**

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по предмету «Технология» для 8 класса разработана в соответствии

- с требованиями Федерального государственного образовательного cтандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС. – М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа / сост. Е.С. Савинов /. М.: Просвещение, 2011);

- с рекомендациями Рабочих программ по технологии (Рабочие программы по технологии 5 – 8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая – М.: Дрофа, 2013);

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология: обслуживающий труд. 8 кл. /О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2014.

Рабочая программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета «Технология», конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

**Цели и задачи.**

**Основной целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование у учащихся представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели и задачи данного учебного предмета:

**Задачи:**

- формирование трудовой и технологической культуры школьника;

- развитие познавательных интересов, технического и художественного мышления;

- развитие коммуникативных и организаторских способностей учащихся в процессе различных видов технологической деятельности;

- развитие индивидуальных творческих способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Программа ориентирована на приобретение учащимися жизненно необходимых знаний, умений и навыков; на обеспечение усвоения ими основ политехнических знаний по технологии обработки различных материалов, материаловедению, приемам художественного рукоделия, оформления интерьера.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной среды.

**Основным дидактическим средством обучения** технологии является учебно-практическая деятельность учащихся.

**Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в рабочей программе направлены на освоение различных технологий.

**Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, непременно предваряется освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений (в отдельных случаях с опорой на лабораторные исследования). Для практических работ выбирается объект, процесс или тема проекта для учащихся, в соответствии с имеющимися возможностями и чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественная или личная ценность.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану дается в конце года обучения. При организации проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении изделия, которое выдвигается в качестве творческой идеи.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегрированных занятий.

Основой программы являются разделы «Кулинария», «Изготовление швейных изделий», «Рукоделие.», «Проектные и творческие работы». В зависимости от возможностей учебного заведения, потребностей личности школьника, его семьи и общества, конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащегося;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане**

Рабочая программа рассчитана на 35 часов в год из расчета 1 час в неделю в соответствии с учебным планом лицея.

**Требования к результатам усвоения содержания программы**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в 8 классе:

1. проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

2. развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

3. овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;

4. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

5. проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

1. самостоятельное планирование процесса познавательной деятельности;

2. согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими ее участниками;

3. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач;

4. выбор различных источников информации для решения познавательных, коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

5. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

6. самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно- прикладного искусства;

7. аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

8. соблюдение безопасных приемов, норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

9. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

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

**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 технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений, 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;

**в трудовой сфере:**

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, конструирования;

3. организация рабочего места с учетом требований научной организации труда;

4. подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

5. подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов;

8. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

9. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии, гигиены;

10. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

11. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;

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

13. документирование результатов труда и проектной деятельности;

14. расчёт себестоимости продукта труда.

**в мотивационной сфере:**

1. оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

**в эстетической сфере:**

1. овладение методами эстетического оформления изделий;

2. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

3. умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

4. художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

5. развитие чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, формы, стиля;

6. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

7. участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт.

**в коммуникативной сфере:**

1. практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов ми возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

4. способность к коллективному решению творческих задач;

5. сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

6. аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

7. адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

8. публичная презентация и защита идеи, проекта изделия, выбранной технологии;

**в физиолого-психологической сфере:**

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2. достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

3. соблюдение требуемой величины усилий, прилагаемых к инструментам с учётом технологических требований;

4. сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

5. развитие глазомера

**Предметные результатыосвоения учащимися предмета «Технология» в 8 классе:**

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

2. практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

3. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

4. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рационального использования учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

учебных задач;

5. овладение средствами графического отображения объектов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации;

6. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач;

7. овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства

**Основное содержание программы.**

**Планирование основных тем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема (раздел)** | **Число часов** |
| 1 | Кулинария | 6 |
| 2 | Рукоделие. Художественные ремесла | 9 |
| 3 | Конструирование и моделирование швейного изделия | 2 |
| 4 | Технология изготовления швейного изделия | 5 |
| 5 | Бюджет семьи | 2 |
| 6 | Творческие проектные работы | 6 |
| 7 | Современное производство и профессиональное образование | 2 |
| 8 | Технология ведения дома. Ремонт помещений | 1 |
| 9 | Электротехнические работы | 1 |
| 10 | Резервное время | 2 |
|  | Итого | **35** |

**Рукоделие (9 ч.)**

**Вышивание швом «роспись» (4 ч.)**

Основные теоретические сведения**.** Содержание курса «Технология» в 8 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Вышивка как один из видов прикладного искусства. Виды вышивок (счетные и по вольному контуру), их особенности. Технология выполнения счетных вышивок (роспись).

Теоретическое занятие: обзорная лекция, беседа с использованием иллюстративного материала.

**Вязание на спицах (5 ч.)**

Основные теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц и ниток. Схемы для вязания, условные обозначения. Вязание лицевыми петлями (платочное), изнаночными (чулочное), «резинка». Узоры на основе лицевых и изнаночных петель («путанка», «шахматка»). Накиды.

Задание для учащихся: изучение технологии вязания на спицах, изготовление образцов разных способов вязания.

Практическая работа. Изготовление образцов разных способов вязания.

**Кулинария (6 ч.)**

**Сервировка праздничного стола. Правила этикета. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Виды приемов гостей. Особенности сервировки праздничного стола. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Составление меню. Эстетическое оформление стола. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.

Задание для учащихся: выбрать тему для творческого проект «Организация праздничного стола», распределить обязанности, подобрать все необходимое для сервировки стола, сервировка стола, приготовление и украшение блюд.

Практическая работа. Сервировка праздничного стола. Презентация проекта.

**Сервировка фуршетного стола (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Особенности сервировки фуршетного стола. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.

Задание для учащихся: поиск рецептов блюд для фуршетного стола, сервировка стола, приготовление и украшение блюд. Практическая работа. Сервировка стола для фуршета, приготовление и украшение блюд.

**Сервировка стола к чаю. Правила этикета. (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Традиции чаепития. Особенности сервировки стола к чаю. Традиционное «сладкое» к чаю. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.

Задание для учащихся: приготовление «сладкого» к чаю, оформление чайного стола.

Практическая работа. Сервировка стола к чаю, приготовление «сладкого».

**Технология ведения дома (2 ч.)**

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Экономное ведение домашнего хозяйства.

Бюджет семьи, его составляющие. Виды доходов и расходов. Рациональное

планирование бюджета.

Задание для учащихся: участие в обсуждении темы урока. Учиться анализировать расходы своей семьи.

**Конструирование и моделирование швейного изделия (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности пропорций фигуры человека (взрослой и детской). Использование элементов моделирования для коррекции фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия. Расчетные формулы. Понятие о композиции в одежде (цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнала.

Задание для учащихся: научиться снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Научиться работе с выкройками из журналов мод (копирование).

Практическая работа. Снятие мерок, запись результатов измерения. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам.

Практическая работа. Копирование выкройки из журнала мод. Подготовка выкройки к раскрою.

**Технология изготовления швейного изделия (5 ч.)**

**Пошив детского платья (5 ч.)**

Основные теоретические сведения. Технология изготовления плечевого изделия. Особенности пошива детской одежды. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой.

Технологическая последовательность пошива. Обработка плечевых срезов. Обработка пройм рукавов косой бейкой. Обработка горловины косой бейкой. Обработка шва середины спинки. Обработка боковых срезов сорочки. Обработка оборки. Соединение деталей. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.

Задание для учащихся: научиться технологии пошива детской одежды.

Практическая работа. Изготовление выкроек. Раскрой. Пошив.

**Творческие проектные работы (6 ч.)**

**Подготовительный этап проекта (1 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта.

Задание для учащихся: учиться вести поиск идей решения поставленной задачи

Практическая работа. Выполнение эскиза.

**Технологический этап проекта (4 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Работа над проектом. Технологический этап. Работа над выбранным эскизом. Увеличение, поиск цветового решения. Изготовление шаблонов.

Подбор ткани и фурнитуры. Выкраивание деталей аппликации, наметывание на фон, пришивание атласным швом, дополнение фурнитурой.

Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проекта

Задание для учащихся: учиться вести поэтапную работу над проектом.

Практическая работа. Выполнение, оформление изделия. Оформление теоретической части проекта.

**Заключительный этап проекта (1 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.

Задание для учащихся: учиться представлять результаты проектной деятельности.

Защита проекта.

**Технология ведения дома (1 ч.)**

**Ремонт помещений (1 ч.).**

Основные теоретические сведения. Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтных работ.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.

Задание для учащихся: участие в обсуждении темы урока.

**Электротехника (1 ч.)**

**Электротехнические устройства (1 ч.)**

Основные теоретические сведения.

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Источники света, светодиоды. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами.

Задание для учащихся: участие в обсуждении темы урока.

**Современное производство и профессиональное образование (2 ч.)**

**Профессиональное образование и профессиональная карьера. Сферы производства и разделение труда (2 ч.)**

Основные теоретические сведения. Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с современными профессиями. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.

Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника.

Задание для учащихся: участие в обсуждении темы урока.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Раздел, тема урока, количество часов** | **Основное содержание по темам** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| **Рукоделие. Художественные ремесла (9 ч.)** |
| 1, 2, 3,4 | **Вышивание швом «роспись» (4 ч.)** | Основные теоретические сведения. Содержание курса «Технология» в 8 классе. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской.Вышивка как один из видов прикладного искусства. Виды вышивок (счетные и по вольному контуру), их особенности. Технологии выполнения счетных вышивок (роспись). Практическая работа. Вышивание образца. | Участие в обсуждении области применения вышивки в современной одежде и быту.Изучение технологии выполнения шва «роспись». ВТО вышитых изделий. Подготовка рабочего места и материалов для выполнения образца. Выполнение образца. Освоение безопасных приемов работы.  |
| 5, 6, 7, 8, 9 | **Вязание на спицах (5 ч.)** | Основные теоретические сведения. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц и ниток. Схемы для вязания, условные обозначения. Вязание лицевыми петлями (платочное), изнаночными (чулочное), «резинка». Узоры на основе лицевых и изнаночных петель («путанка», «шахматка»). Накиды. Практическая работа. Набор петель, вязание лицевыми петлями, изнаночными, вязание «резинки», «шахматки». Выполнение образцов. (Вязание шарфа). | Изучение технологии вязания на спицах. Выполнение образцов разных видов вязания: платочное, чулочное, «резинка», «путанка» или «шахматка», накид. Использование условных обозначений и схем при вязании сложных изделий.Освоение безопасных приемов работы. |
| **Кулинария (6 ч.)** |
| 10, 11 | **Сервировка праздничного стола. Правила этикета (2 ч.)**Стр. 29-33 | Основные теоретические сведения. Виды приемов гостей. Особенности сервировки праздничного стола. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Составление меню. Эстетическое оформление стола. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.Практическая работа. Сервировка праздничного стола. Презентация проекта. | Элементы творческого проектирования. Поиск и анализ проблемы «Организация праздничного стола». Выбор темы для творческого проекта. Поиск информации об оформлении и блюдах для праздничного стола. Выбор лучшего варианта решения проблемы. Подбор необходимого для сервировки стола. Распределение обязанностей. Работа в группе. Освоение безопасных приемов работы. |
| 12, 13 | **Сервировка фуршетного стола. Правила этикета (2 ч.)**Стр. 230-237 | Основные теоретические сведения. Особенности сервировки фуршетного стола. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.Практическая работа. Организация фуршета. Приготовление легких закусок и «ленивых пирожков» для приема-фуршета. Сервировка.  | Поиск рецептов блюд для фуршетного стола. Сервировка стола, украшение блюд. Работа в группе.Освоение безопасных приемов работы. |
| 14, 15 | **Особенности сервировки стола к чаю. Правила этикета (2 ч.)**Стр. 230-237 | Основные теоретические сведения. Традиции чаепития. Особенности сервировки стола к чаю. Традиционное «сладкое» к чаю. Элементы этикета. Техника безопасности при кулинарных работах.Практическая работа. Приготовление десертных блюд (печенье «треугольники» и пирожное «пестрое»). Сервировка.Самостоятельная работа по теме «Кулинария». | Технология приготовления «сладкого» к чаю. Оформление чайного стола. Работа в группе.Освоение безопасных приемов работы. |
| **Технология ведения дома (2 ч.)** |
| 16, 17 | **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 ч.)**Стр. 171-181 | Основные теоретические сведения. Экономное ведение домашнего хозяйства.Бюджет семьи, его составляющие. Виды доходов и расходов. Рациональное планирование бюджета.Задание для учащихся: участие в обсуждении темы урока. Учиться анализировать расходы своей семьи. | Работа в группе.Анализ расходов своей семьи.  |
| **Конструирование и моделирование швейного изделия (2 ч.)** |
| 18 | **Конструирование швейных изделий (1 ч.)**Стр. 49-73 | Основные теоретические сведения. Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности пропорций фигуры человека (взрослой и детской). Использование элементов моделирования для коррекции фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия. Расчетные формулы.Практическая работа. Снятие мерок, запись результатов измерения. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 по своим меркам. | Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.Работа в парах. Построение чертежа швейного изделия в М 1:4 по своим меркам. Чтение технологической документации.  |
| 19 | **Моделирование швейных изделий (1 ч.)**Стр. 78-96 | Основные теоретические сведения. Понятие о композиции в одежде (цвет, силуэт, пропорции, ритм) Виды художественного оформления швейных изделий. Способы моделирования. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журнала.Практическая работа. Копирование выкройки из журнала мод. Подготовка выкройки к раскрою. | Участие в обсуждении темы урока. Работа с выкройками из журналов мод.Копирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. |
| **Технология изготовления швейного изделия (5 ч.)** |
| 20, 21, 22, 23, 24 | **Пошив детского платья****(5 ч.)**Стр.97-133 | Основные теоретические сведения. Технология изготовления плечевого изделия. Особенности пошива детской одежды. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Припуски на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Раскрой.Технологическая последовательность пошива. Обработка плечевых срезов. Обработка пройм рукавов косой бейкой. Обработка горловины косой бейкой. Обработка шва середины спинки. Обработка боковых срезов сорочки. Обработка оборки. Соединение деталей. Выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Правила техники безопасности при работе со швейным оборудованием и утюгом.Практическая работа. Изготовление выкроек. Раскрой. Пошив. | Чтение технологической документации и выполнение поузловой обработки швейного изделия. Сметывание и стачивание деталей. Выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.Выбор режима и выполнение ВТО изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.  |
| **Творческие проектные работы (6 ч.)** |
| 25 | **Подготовительный этап проекта (1 ч.)** | Основные теоретические сведения.Организационно-подготовительный этап выполнения проекта. Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Практическая работа. Выполнение эскиза. | Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Выполнение эскиза. |
| 26, 27, 28, 29 | **Технологический этап проекта (4 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом. Технологический этап. Работа над выбранным эскизом. Увеличение, поиск цветового решения. Изготовление шаблонов. Подбор ткани и фурнитуры. Выкраивание деталей аппликации, наметывание на фон, пришивание атласным швом, дополнение фурнитурой. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия. Оформление теоретической части проектаПрактическая работа. Выполнение и, оформление изделия. Оформление теоретической части проекта.  | Работа над проектом. Выполнение аппликации, оформление изделия. Подсчет материальных затрат. Оформление теоретической части проекта |
| 30 | **Заключительный этап проекта (1 ч.)** | Основные теоретические сведения.Работа над проектом. Заключительный этап выполнения проекта. Оценка проделанной работы и защита проекта.Защита проекта. | Представление результата проектной деятельности. Выставка выполненных работ. |
| **Технология ведения дома (1 ч.)** |
| 31 | **Ремонт помещений** **(1 ч.)**Стр. 182-184 | Основные теоретические сведения. Основная технология ремонта и отделка помещений. Инструменты для ремонта. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтных работ. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ.  | Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. |
| **Электротехнические работы (1 ч.)** |
| 32 | **Электротехнические устройства (1 ч.)**Стр. 187-209 | Основные теоретические сведения.Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Источники света, светодиоды.Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. | Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов. |
| **Современное производство и профессиональное образование (2ч.)** |
| 33, 34 | **Профессиональное образование и профессиональная карьера. Сферы производства и разделение труда (2 ч.)**Стр. 211-229 | Основные теоретические сведения. Анализ профессиональных возможностей личности школьника. Самоопределение школьников, знакомство с современными профессиями. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности.Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда на производстве. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. | Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником профессий. Диагностика склонностей и качеств личности. |
| 35 | **Резерв (1 ч.)** |  |  |

**Планируемые результаты изучения предмета**

**Индустриальные технологии**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

***Ученик научится:***

1. находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

2. читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

3. выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

4. осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

2. осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Технологии ведения дома**

**Кулинария**

***Ученик научится:***

1. самостоятельно сервировать стол для приема гостей, готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, выпечку, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. способам сервировки стола к определенному торжеству, правилам составления меню, с учетом назначения сервировки и количества гостей;

2. правилам пользования столовыми приборами;

3. выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

4 экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом;

5. выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Ученик научится:***

1. изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

2. выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Ученик получит возможность научиться:***

1. выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

2. определять и исправлять дефекты швейных изделий,

3. выполнять художественную отделку швейных изделий;

4. изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;

5.определять основные стили в одежде и современные направления моды.

**Технологии исследовательской и проектной деятельности**

***Ученик******научится:***

1. планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему, обосновывать цель проекта, сущность желаемого результата, планировать этапы выполнения работы, составлять технологическую карту изготовления изделия, выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс, контролировать результаты выполнения проекта;

2. представлять результаты выполненного проекта, готовить пояснительную записку к проекту, представлять проект к защите.

***Ученик получит возможность научиться:***

1.организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

2. осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта.

**Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.**

**Учебно-методический комплект:**

1. Технология: Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2014

2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая)

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета технологии (комбинированных мастерских).

**Наличие материально-технического, учебно-методического, информационного обеспечения.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вид средств обучения** | **Наименование средства обучения, учебного пособия** |
| 1. | Оборудование кабинета | Парты и стулья ученические, стол учительский, стол демонстрационный, аудиторная доска с магнитной поверхностью, машины швейные, холодильник |
| 2. | Книгопечатная продукция и печатные пособия | **Информационное обеспечение:** учебно-методическая литература, учебники, учебные пособия, плакаты и таблицы по технике безопасности.**Алгоритмы деятельности:** инструкционные карты, лабораторно-практические задания, демонстрационные и раздаточные материалы.**Контрольно-измерительные материалы:** сборники контрольных заданий, карточки контроля знаний, тестовые задания. |
| 3. | Компьютерные средства | **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ САЙТЫ (для учителей технологии)** |
| 4. | Технические средства обучения | компьютер, проектор, экран |
| 5. | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 6. | Наглядные пособия | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материалов |

**Литература**

**Для учащихся:**

1.Технология: Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2014.

2. Журналы «Лена. Рукоделие», «Ручная работа»

3. Л. Г. Егорова Как правильно сервировать стол / М. Надежда Лтд, 2003

4. Украшаем стол: сервировка, рецепты / пер. с ит. / М. Ниола – Пресс, 2006

**Для учителя:**

1. Технология: Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая – М.: Дрофа, 2014.

2. М.Й. Скопцова Технология: учебное пособие по Обслуживающему труду для учениц 5 – 8 кл. / Ростов – на – Дону Феникс, 1997

3. В.Н. Чернякова Творческий проект по технологии обработки ткани / М. Просвещение, 2002

4. Л.А. Маслов Кулинария / М. Экономика, 1971

5. В.И. Ермакова Основы кулинарии. Учебное пособие для учащихся 8 – 11 кл. / М. Просвещение, 1993

6. О.Л. Жеребцова Сервировка стола: практическое руководство / М. Ниола – Пресс, 2008

7. Л.Г. Егорова Как правильно сервировать стол / М. Надежда Лтд, 2003

8. Украшаем стол: сервировка, рецепты / пер. с ит. / М. Ниола – Пресс, 2006

9. Эля Басманова Гостевой этикет, или Домашний прием на высшем уровне / М. АСТ Астель, 2006

10. София Ханус Как научиться шить? / Варшава Ватра, 1984

11. А.Т. Труханова Справочник молодого швейника / М. Высшая школа,1993

12. М.В. Короткова Культура повседневности. История костюма / М. Владос, 2002

13. Кендолл Фарр Ваш персональный стилист / М. АСТ Астель,2007

14. К.В. Сынкова, М.А. Еремченко Шарфы, шапки, шали \ М. АСТ Сталкер, 2007

15. Журнал «Диана» №2/2008. 39 узоров из лицевых и изнаночных петель / М. ЗАО ЭДИПРЕСС – КОНЛИГА, 2008

16. Д. Сенто Джинсовые фантазии шаг за шагом / Харьков Книжный клуб,2007

17. Дебора Гонет Машинная вышивка / М. Внешсигма,2000

18. Шьем из лоскутков. Рациональный раскрой. Современное шитье /пер. с англ./ М. Внешсигма,2000

19. Криста Рольф Пэчворк / М. АРТ – РОДНИК, 2004

20. Журналы «Лена. Рукоделие»