

Кировское областное государственное
общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа пгт. Оричи»

УТВЕРЖДАЮ: директор КОГОбУ СШ пгт. Оричи _____ Т.В. Володина Приказ № 174 от 01.09.2023 г.	СОГЛАСОВАНО: зам. директора по УВР _____ Г.И. Репина «31» августа 2023	РАССМОТРЕНО на заседании ШМО учителей физической культуры, ОБЖ, технологии Руководитель ШМО _____ А.А. Репин Протокол №1 от 30.08.2023
--	--	---

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
(Направление «Технология ведения дома»)
для 7-8 классов
на 2023/2024 учебный год.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 6-8 классов соответствует ФГОС ООО, составлена на основе следующих нормативных документов:

- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М.: Просвещение. – (Стандарты второго поколения).
- Основная образовательная программа основного общего образования КОГОБУ СШ пгт. Оричи
- Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» Автор *О. А. Кожина* (кандидат педагогических наук, доцент) опубликована в учебно-методическом пособии «Технология: рабочие программы. 5-8 классы» / сост. Е. Зеленецкая. – М.: Дрофа, 2015. Программа предполагает использование следующего УМК:
 1. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
 2. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
 3. Технология. Обслуживающий труд. 5-8 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова).

Цель и задачи учебного предмета «Технология»

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

— освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

— овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;

— развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

— воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

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

И способствует решению основных задач обучения технологии на ступени основного общего образования:

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

— обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.

— формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.

— ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.

— развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

— подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Рабочая программа составлена с учетом рабочей программы воспитания. Реализация воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

✓ побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

✓ привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

✓ включение в урок игровых процедур, которые помогают поддерживать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;

✓ организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

✓ инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

✓ организация предметных образовательных событий: предметных олимпиад, конкурсов, интеллектуальных игр, научно-практических конференций, дискуссионных площадок с целью развития познавательной и творческой активности, инициативности в различных сферах предметной деятельности, раскрытия творческих способностей обучающихся с разными образовательными потребностями и индивидуальными возможностями;

✓ использование ИКТ и дистанционных образовательных технологий обучения: программы – тренажеры, тесты, зачеты в электронных приложениях, мультимедийные презентации, научно-популярные передачи, фильмы, обучающие сайты, уроки-онлайн, видеолекции, онлайн-конференции и др.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Предмет Технология реализует основную цель и задачи школы на ступени основного общего образования.

Цель реализации ООП ООО: создание условий для формирования у учащихся основной школы социальной мобильности и адаптации, готовности к саморазвитию и непрерывному образованию, а также способности к осуществлению ответственного выбора собственной индивидуальной образовательной траектории через систему духовно-нравственного воспитания, а также развивающего образования с использованием ИКТ.

Цель конкретизируется в соответствующих *задачах:*

1. *Воспитание и развитие качеств личности, отвечающих требованиям информационного общества и инновационной экономики; задачам построения российского гражданского общества; диалога культур и уважения многонационального, поликультурного и поликонфессионального состава российского общества.*
2. *Переход к стратегии социального проектирования и конструирования в системе образования через использование комплекса инновационных образовательных технологий, в т.ч. технологий развивающего обучения, личностно-ориентированного образования,*

информационно-коммуникационных, проектной деятельности.

3. *Разнообразие организационных форм обучения и воспитания.*
4. *Учет индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей подростков.*
5. *Признание существенной роли активной учебно-познавательной деятельности обучающихся на основе универсальных способов познания и преобразования мира, содержания образования и способов организации учебной деятельности и сотрудничества в достижении целей личностного, социального и познавательного развития обучающихся.*
6. *Сохранение и укрепление физического и духовного здоровья обучающихся.*
7. *Духовно-нравственное развитие и гражданское воспитание обучающихся.*
8. *Обеспечение преемственности начального общего и основного общего образования.*

Ведущие формы и методы работы:

Ведущими формами организации учебной деятельности являются групповая и индивидуальная, а сопутствующими парная и фронтальная, что помогает осуществлять системно-деятельностный подход в обучении.

Основными методами являются постановка и решение учебно-исследовательских, проектных задач, частично – поисковый и исследовательский метод.

При организации работы используются принципы развивающего обучения:

–Идёт развитие компонентов учебной деятельности: целеполагание, планирование, контроль и оценка;

–В центре находится ребёнок, как субъект своей деятельности;

–Учебное сотрудничество: умение договариваться, распределять работу, оценивать свой вклад и общий результат деятельности;

–Ведущей является коллективная мыслительная деятельность.

Оценивание осуществляется на основе положения о ВШК, графика промежуточной аттестации, содержания оценочных процедур. Формы: диагностическая работа, контрольная по итогам изучения раздела, проверочная работа – промежуточная проверка знаний по итогам изучения темы, лабораторно-практическая (составляет большую часть оценок), самостоятельная работа по карточкам, проект включает три оценки: дизайн-папка, проектное изделие и защита проекта.

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; экономией сырья, энергии, труда;

- с производительностью труда;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

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

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

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитывается посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Место учебного предмета в учебном плане

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5-7 классах выделено 2 часа в неделю (68 часов в год), в 8 классе 1 час в неделю (34 часа в год).

Базовыми для программы по направлению «Технология. Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария».

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Изучение предметной области "Технология" должно обеспечить:

-развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
-активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
-совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;
демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Изучение технологии в основной школе по направлению «Технологии ведения дома», реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизм, уважение к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- 5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Владение установками, нормами и правилами НОТ
- Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее - ИКТ компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Метапредметными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- Планирование процесса познавательно-трудовой деятельности.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты изучения предметной области "Технология" должны отражать:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Предметными результатами являются:

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

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии гигиены
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- 15) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда
- 17) выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале
- 8) развитие пространственного художественного воображения
- 9) развитие композиционного решения
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
- 16) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.
- 17) применение методов художественного проектирования одежды
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- 19) соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

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

В физической сфере:

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

В соответствии с требованиями ФГОС ООО к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

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

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

В программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического

изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и/или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования; модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и /или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками

разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня,

расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения, анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории, анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности, получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников, получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

проводит функциональный анализ технологической системы;

проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;

читает элементарные чертежи и эскизы;

выполняет эскизы механизмов, интерьера;

освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;

получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);

получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;

называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;

характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии,

обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке,
характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
разъясняет функции модели и принципы моделирования;
создает модель, адекватную практической задаче;
отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
составляет рацион питания, адекватный ситуации;
планирует продвижение продукта;
регламентирует заданный процесс в заданной форме;
проводит оценку и испытание полученного продукта;
описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта а основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов /

технологического оборудования;
получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Планируемые результаты изучения учебного предмета по основным разделам

Разделы и темы	УЧЕНИК НАУЧИТСЯ	УЧЕНИК ПОЛУЧИТ ВОЗМОЖНОСТЬ НАУЧИТСЯ
Кулинария	<p>Понимать влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; Предъявлять и следовать санитарно-гигиеническим требованиям к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; Использовать виды оборудования современной кухни; Различать виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; Составлять меню завтрака; Выполнять механическую и тепловую обработку овощей; Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; Заготавливать на зиму овощи и фрукты; Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; - приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; - составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; - выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; - организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; - применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ; - применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; - экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; - оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; - соблюдать правила этикета за столом.
Художественные ремесла	<p>Различать виды традиционных народных промыслов. Выполнять художественное оформление швейного изделия; Выполнять вышивку.</p>	<p>Выполнять различные виды художественного оформления изделий. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</p>
Создание изделий из текстильных материалов	<p>Понимать назначение различных швейных изделий; Различать основные стили в одежде и современные направления моды; Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; Снимать мерки с фигуры человека; Строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; Выполнять технологические операции по изготовлению фартука и косынки. Находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии; Читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы; Выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;</p>	<p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов; Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;</p>

	<p>Осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.</p> <p>Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;</p> <p>Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</p>	<p>Выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма.</p>
Оформление интерьера	<p>Знать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;</p> <p>Выполнять основные виды бытовых домашних работ; Различать средства оформления интерьера;</p> <p>Понимать назначение основных видов современной бытовой техники.</p> <p>Соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.</p>	<p>Выполнять меблировку зон кухни, столовой.</p> <p>Использовать бытовую технику, соблюдая правила безопасности и эксплуатации;</p> <p>Применения бытовых санитарно-гигиенические средств.</p>
Технологии исследовательской и опытно-конструкторской деятельности	<p>Планировать и выполнять учебные технологические проекты: Выявлять и формулировать проблему;</p> <p>Обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; Планировать этапы выполнения работ;</p> <p>Представлять результаты выполненного проекта: Пользоваться основными видами проектной документации; Готовить пояснительную записку к проекту;</p> <p>Оформлять проектные материалы;</p> <p>Представлять проект к защите.</p>	<p>Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; Планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;</p> <p>Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, Давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; Разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

7 класс

Вводное занятие (1 час)

Вводный инструктаж по охране труда. Правила пожарной и электробезопасности. Инструктаж по охране труда при работе с тканью. *Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.* Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Необходимые инструменты и материалы для уроков.

КУЛИНАРИЯ (16 часов)

Физиология питания (2 час)

Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества продуктов. Первая помощь при пищевых отравлениях. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Изделия из теста (6 часов)

Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Виды теста. Просеивание муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности). Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы: Выпечка блинов. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Выпечка изделий из песочного теста. Приготовление вареников с начинкой.

Сладкие блюда (2 часа)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и мусса, суфле. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. Правила подачи десерта к столу.

Практические работы: Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Блюда из мяса. (1 час)

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Механическая (первичная) обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству мясных блюд. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы: Приготовление блюда из мяса. Определение качества мяса органолептическими методами. Определение качества термической обработки мясных блюд.

Заправочные супы (1 час)

Значение супов в рационе питания. Виды супов. Технология приготовления мясного бульона, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона. Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Последовательность закладки продуктов при приготовлении супа. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Практические работы: Приготовление заправочного супа. Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа из 6-8 человек.

Заготовка продуктов (2 часа)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекалывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы: Приготовление варенья, джема или цукатов.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (36 часов)

Художественные ремесла (10 часов)

Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Материалы и инструменты для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Элементы вязания крючком: воздушная петля, цепочка из воздушных петель, столбик без накида, столбик с одним накидом. Обозначения на схемах вязания. Чтение схем. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы: Изготовление образцов вязания крючком. Изготовление сувениров.

Свойства текстильных материалов (2 часа)

Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Практические работы: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения (2 часа)

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Виды соединения деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение строчки «зигзаг»

Практические работы: Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в швейной машине.

Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов)

Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий: плечевого изделия и брюк в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Художественное оформление и отделка изделий. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Зрительные иллюзии в одежде. Определение количества ткани на изделие.

Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Моделирование изделия выбранного фасона. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Раскройные работы (2 часа)

*Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Выкраивание подкройной обтачки. **Практические работы:** Выполнение раскладка выкройки на различных тканях и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.*

Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя, обработка застежек, карманов, поясов, горловины; обметывание швов ручным и машинным способом; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия.

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов брюк. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Практические работы:** Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и проведение отделочных работ. Влажно-тепловая отделка изделия. Определение качества готового изделия.*

Оформление интерьера (4 часа)

Интерьер жилого дома

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Понятие о композиции в интерьере. Требования к интерьеру городской квартиры. Детская комната, организация зон-зонирование. Способы оформления интерьера. Использование современных материалов в отделке квартиры. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Комнатные растения в интерьере

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

***Практические работы:** Эскиз интерьера с комнатными растениями. Подбор и размещение декоративных комнатных растений в интерьере комнаты. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты. Выполнение эскиза планировки городской квартиры.*

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2 часа)

***Бытовые электроприборы.** Электроосветительные, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимуществ, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации.*

***Практические работы:** Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием. Подбор бытовых осветительных приборов по их мощности и рабочему напряжению.*

Технологии творческой и опытно-исследовательской деятельности (9 часов)

Исследовательская и созидательная деятельность

Проектирование личностных или общественнозначимых изделий с использованием текстильных или подделочных материалов. Подготовительный, практический и аналитический этапы

выполнения проекта, их содержание. Исследования в проекте. Экологическое обоснование проекта. *Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.*

Примерные проектные работы: Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Проекты социальной направленности. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. *Разработка учебного проекта по кулинарии.*

8 класс

Вводное занятие (1 час) Вводный инструктаж по охране труда. Правила пожарной и электробезопасности. *Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.* Предмет «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Необходимые инструменты и материалы для уроков.

Электротехника (1 час)

Бытовые электроприборы. *Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые электрические обогреватели. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.*

Практическая работа: *Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.*

Художественные ремесла (8 часов)

Декоративно-прикладное искусство. *Традиционный вид рукоделия: вязание на спицах. Знакомство с творчеством народных умельцев области, города. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционном художественном вязании.*

Вязание на спицах. *Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на 2-х и 5-и спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий. Набор петель. Технология выполнения простых петель различными способами. Накид. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам.*

Практическая работы: *Выполнение образцов и изделий на спицах. Изготовление сувениров к праздникам. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.*

Примерный перечень изделий: шарф, сумка, подушка, панно, игрушки (на выбор).

Технологии творческой и опытнической деятельности (3 часа)

Исследовательская и созидательная деятельность

Этапы проекта. Выявление проблемы. Цель проекта. Исследования рынка вязаных изделий, современной моды. Проработка идеи. Расчет количества петель на изделие, изготовление проектного изделия. Аналитический этап. Защита творческого проекта.

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

Примерные проектные работы: *Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства. Изготовление вязаных на спицах изделий. Проекты социальной направленности.*

Современное производство и профессиональное самоопределение (3 часа)

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства.

Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятия специальности и квалификации работника.

Виды профессиональной карьеры. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Классификация профессий. Пути получения профессионального образования. Профессии, связанные с

технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практическая работа: Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

Технологии ведения дома (4 часа)

Семейная экономика (3 часа)

Основные функции семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практическая работа: Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Ремонтно-отделочные работы (1 час)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты и материалы для ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами.

Практическая работа: Выполнение эскиза жилой комнаты. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Создание изделий из текстильных материалов (8час)

Элементы машиноведения (1 час)

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. Уход за швейной машиной.

Практическая работа: Установка приспособлений в швейную машину. Работа на швейной машине с приспособлениями. Чистка и смазка швейной машины.

Конструирование и моделирование швейных изделий (1 час)

Выбор изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкроек из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Практическая работа: Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Технология изготовления швейных изделий(6час)

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Обработка деталей кроя. Обметывание срезов машинными способами. Обработка отдельных узлов швейного изделия в зависимости от модели. Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий в зависимости от волокнистого состава тканей. Контроль качества готового изделия.

Практическая работа: Выполнение раскладки выкроек. Раскрой изделия. Обработка деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Кулинария (6час)

Физиология питания (1 час)

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни из малокалорийных продуктов.

Блюда из птицы (2 час)

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практическая работа: Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

Сервировка стола. Этикет (1 час)

Особенности сервировки стола к празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное сопровождение. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Практическая работа: Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Блюда национальной кухни (1 час)

Русская кухня. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями Кировской области.

Практическая работа: Приготовление блюд национальной кухни по выбору. Презентация блюд национальной кухни.

Заготовка продуктов (1 час)

Способы консервирования фруктов и ягод. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод.

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизация консервов из фруктов и ягод. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практическая работа: Приготовление компота из яблок.

III. Тематическое планирование

7 класс

Разделы и темы	Кол-во часов
Вводное занятие. Предмет «Технология». Вводный инструктаж по охране труда	1
Кулинария	16
Физиология питания	2
Изделия из теста	8
Сладкие блюда и десерты	2
Блюда из мяса. Заправочные супы.	2
Заготовка продуктов	2
Художественные ремесла	10
Вязание крючком	10
Создание изделий из текстильных материалов	26
Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов	2
Элементы машиноведения	2

Конструирование и моделирование швейных изделий	8
Технология изготовления швейных изделий	14
Оформление интерьера	4
Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере.	4
Электротехнические работы	2
Электроосветительные и электронагревательные приборы	2
Технологии исследовательской и опытнической деятельности – проектирование.	9
Итого:	68

8 класс

Разделы и темы	Кол-во часов
Введение. Предмет «Технология». Вводный инструктаж по охране труда	1
Кулинария	6
Физиология питания	1
Блюда из птицы	2
Блюда национальной кухни	1
Сервировка стола. Этикет	1
Заготовка продуктов	1
Художественные ремесла	8
Вязание на спицах	8
Создание изделий из текстильных материалов	8
Элементы машиноведения	1
Конструирование и моделирование швейных изделий	1
Технология изготовления швейных изделий	6
Технология ведения дома	4
Бюджет семьи. Права потребителей	3
Ремонт помещений	1
Современное производство и профессиональное самоопределение	3
Электротехнические работы	1
Электронагревательные приборы	1
Технологии исследовательской и опытнической деятельности – проектирование.	3
Итого:	34