

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России № 1089 от 05.03.04. Основой послужили

Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы, рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 6-е издание издательства «Просвещение» г. Москва 2007 г.;

Технология: программы начального и основного общего образования /М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко – М. «Вентана-Граф», 2010г, закон РФ «Об образовании» и в соответствии с письмом Министерства образования РФ от 09.07.2003. № 13–54–144/13.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-методических пособий рекомендованных Министерством образования РФ

« Технология, 5 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 6 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 7 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

« Технология, 8 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2002г.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено в V, VI, VII, по 68 часов, в VIII классе – 34 часа из расчета 2 учебных часа и 1 час в неделю.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств преобразования и использования указанных объектов.

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребенка, и его предметно-манипулятивная деятельность на уроках технологии позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие учащегося. Она является основой формирования познавательных способностей школьников, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у школьников всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в

контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результата и т. д.).

Данный курс носит **интегрированный** характер. Суть интеграции заключается в знакомстве с различными явлениями материального мира, объединенными общими, присущими им закономерностями, которые проявляются в способах реализации человеческой деятельности, в технологиях преобразования сырья, энергии, информации. Практико-ориентированная направленность содержания учебного предмета «Технология» обеспечивает интеграцию знаний, полученных при изучении других учебных предметов (изобразительного искусства, математики, окружающего мира, мировой художественной культуры), и позволяет реализовать их в интеллектуально-практической деятельности ученика. Это, в свою очередь, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Именно так закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт преобразовательной деятельности и развития творчества, что создает предпосылки для более успешной социализации. Возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом.

Личностными результатами изучения технологии является воспитание и развитие социально и личностно значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе, чуткость, доброжелательность, общительность, эмпатия, самостоятельность, ответственность, уважительное отношение к культуре всех народов, толерантность, трудолюбие, желание трудиться, уважительное отношение к своему и чужому труду и его результатам).

Метапредметными итогами изучения технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях (умение принять учебную задачу или ситуацию, выделить проблему, составить план действий и применять его для решения практической задачи, осуществлять информационный поиск, необходимую корректировку в ходе практической реализации, выполнять самооценку результата).

Предметными результатами изучения технологии являются доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда мастера, художника, об основах культуры труда; элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности, умения ориентироваться в мире профессий, элементарный опыт творческой и проектной деятельности.

Решение задач **творческого развития личности** учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими, уделяется большое внимание эстетическим и экологическим требованиям.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе можно сформулировать как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Примерное тематическое планирование учебного материала для каждого класса представлено в программе.

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает решение следующих задач:

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- развитие художественной инициативы;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
- воспитание уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является *комбинированный урок*.

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

Учебный план по обслуживающему труду в 5-8 кл.

Разделы и темы	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	16	14	14	
Санитария и гигиена	2		2	
Физиология питания	2	2	2	
Кухонная утварь и уход за ней.. Правила ТБ при кулинарных работах	2			
Бутерброды, горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Блюда из овощей	4			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		4		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		4		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2		
Блюда из птицы				
Блюда из мяса и субпродуктов				
Приготовление обеда в походных условиях			2	
Изделия из теста			2	
Блюда национальной кухни		2	2	
Сладкие блюда и десерт			4	
Сервировка стола	2			
Заготовка продуктов				
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов				
Рукоделие. Художественные ремесла		4	6	7
Элементы материаловедения	2	4	2	
Технология обработки ткани.	4			
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	8	10	4
Технология изготовления швейных изделий	14	14	14	6
Интерьер жилого дома	4	6	2	
Уход за одеждой и обувью		2	4	
Творческие проектные работы	8	6	8	9
Влажно-тепловые работы	2			
Элементы машиноведения	8	8	4	
Гигиена девушки	2	2	2	
Уход за ребенком			4	
Домашняя экономика				8
Итого уроков	68	68	68	34

Организация образовательного процесса.

Формы: урок.

Типы уроков:

- - урок изучение нового материала;
- - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- -комбинированный урок;
- -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- урок – игра
- творческая мастерская
- выполнение учебного проекта

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

- Стимулирование и мотивация интереса к учению.
- Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

- Словесные, наглядные, практические.
- Индуктивные, дедуктивные.
- Репродуктивные, проблемно-поисковые.
- Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

- Устного контроля и самоконтроля.
- Письменного контроля и самоконтроля.
- Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

- Дифференцированное обучение.
- Операционно-предметная система обучения.
- Моторно-тренировочная система.

- Операционно-комплексная система.
- Практические методы обучения.
- Решение технических и технологических задач.
- Учебно-практические или практические работы.
- Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
- Опытно-экспериментальная работа.
- Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
- Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
- Кооперативная деятельность учащихся.
- Коллективное творчество.

- **Учебная программа по технологии в 5 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются: формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 5 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 5 классе:

Введение (2часа)

Кулинария(14час)

Элементы материаловедения (2час).

Технология обработки ткани (4час).

Влажно-тепловые работы (2 час.)

Элементы машиноведения (8 час.)

Конструирование с элементами моделирования (8час).

Технология изготовления фартука на поясе.(14час.)

Интерьер кухни, столовой(4часа).

Гигиена девушки. Косметика.(2часа).

Творческая проектная деятельность (6час) – по темам:

- *Технология обработки ткани. Ручные работы(2 час.),*
- *Интерьер кухни, столовой(6 час.)*

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы в разделе «Интерьер кухни, столовой».

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Изучение устройства ручного привода швейной машины»

№ 2 – Изучение свойств нитей основы и утка.

№ 3 – Определение лицевой и изнаночной стороны, направление долевой нити в ткани.

№ 4 – Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Учебно-методическое обеспечение программы:

- В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: «Просвещение»,2002г.

- В.Н.Чернякова, «Технология обработки ткани 5кл.», М: «Просвещение», 2000г.

- А.К.Бешенков «Методика обучения технологии. 5-9 классы», Москва: Дрофа, 2004г.

- В.Н.Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани» 5-9, Москва: Просвещение, 2003г.

- И.А.Сасова.Сборник проектов. 5 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.

- Е.В.Старикова, Г.А.Корчагина «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: Просвещение, 2002

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

V класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с

поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

- **Учебная программа по технологии в 6 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 6 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 6 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 6 классе:

Введение (2часа)

Кулинария(14час)

Элементы материаловедения (4час).

Рукоделие. Вышивка. (4час).

Элементы машиноведения (8 час)

Конструирование с элементами моделирования (8час).

Технология изготовления ночной сорочки (14час.)

Интерьер жилого дома (6час).

Личная гигиена (2часа).

Уход за одеждой и обувью (2часа).

Творческий проект (6 часа) выполняется в разделе «Вышивка»

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В 6 классе произведена замена изучаемого швейного изделия прямой юбки на плечевое швейное изделие (ночную сорочку) в связи с физиологическими особенностями фигуры девочек.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение лицевой и изнаночной стороны тканей саржевого и атласного переплетений.

№ 2 – Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 6 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани бкл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VI класс

Учащиеся должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки;

Учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройку юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

- **Учебная программа по технологии в 7 классах.**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 7 классе из общего времени 15 % (10 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 7 классе:

Введение (2часа)

Кулинария(14час)

Элементы материаловедения (2час.)

Элементы машиноведения (4час).

Конструирование и моделирование швейного изделия – юбки. (10час)

Технологическая последовательность изготовления прямой юбки (14час).

Рукоделие. Вязание крючком (6час).

Уход за ребёнком (4час).

Интерьер жилого дома (2час).

Уход за одеждой. Ремонт одежды(4час).

Гигиена девушки. Косметика.(4часа).

Творческая проектная деятельность (8час) в разделе : «Вышивка»

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В 7 классе изучается проектирование и изготовление швейного изделия – прямой юбки, а не плечевого изделия – ночной сорочки. Это связано с физиологическими

особенностями строения фигуры девочек этого возраста и технологическими навыками изготовления швейных изделий.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из искусственных волокон.

№ 2 – Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VII класс

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и

соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпаривать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Учебная программа по технологии в 8 классах.

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2005 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 8 классах еженедельно отводятся одному учебному занятию при продолжительности учебного года 34 недели.

В 8 классе из общего времени 15 % (5 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 8 классе:

Введение (1часа)

Кулинария(7час)

Ручная вышивка (7час).

Творческий проект (4час.)

Конструирование и моделирование швейного изделия – шорты. (3час).

Технологическая последовательность изготовления шорт (6час).

Домашняя экономика (2 час)

Интерьер жилого дома (1час).

Уход за одеждой. Ремонт одежды(2час).

Гигиена девушки. Косметика.(2часа).

Итого 34 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из синтетических волокон.

Учебные пособия для учащихся:

-«Технология. 8 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

-«Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Основы кулинарии 8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.

-«Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.

-Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.

- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VIII класс

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы платья, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа платья, способы моделирования;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокисшее варенье;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Контроль уровня обученности

Класс	Виды контроля	КИМ
5 - 7	<p>Проверка знаний:</p> <p>тесты,</p> <p>кроссворды,</p> <p>карточки-задания.</p> <p>Проверка умений:</p> <p>практические работы,</p> <p>тесты,</p> <p>упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>Е.В.Старикова «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: «Просвещение», 2000</p>
8	<p>Проверка знаний:</p> <p>контрольные задания,</p> <p>тесты,</p> <p>кроссворды,</p> <p>карточки-задания,</p> <p>тематический срез.</p> <p>Проверка умений:</p> <p>практические работы,</p> <p>тесты,</p> <p>упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>А.В.Марченко «Итоговая аттестация выпускников», М.: «Просвещение», 2002</p>

Основным критерием эффективности усвоения учащимися теоретического материала и умения применить его на практике считают коэффициент усвоения учебного материала — K_u . Он определяется как отношение правильных ответов учащихся в контрольных работах к общему количеству вопросов (по В. П. Беспалько):

$$K_u = \frac{K_n}{N}$$

где N — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

K — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

Если $K_y > 0,7$, то учебный материал программы обучения считается усвоенным.

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе. Оценка 3 ставится за 70% правильно выполненных заданий ($K_y > 0,7$), 4 — за 80—90% правильно выполненных заданий ($0,8 = K_y < 0,9$), 5 — за правильное выполнение всех заданий ($K_y > 0,9$).

Оценка швейного изделия производится по следующим параметрам:

- Качество и аккуратность выполнения изделия.
- Соблюдение нормы времени.
- Соблюдение технологии.
- Организация рабочего места.
- Соблюдение правил техники безопасности.

Оценка 5 ставится тогда, когда все вышеназванные требования соблюдаются, 4 — когда 1 или 2 критерия не выполнены. Оценка 3 выставляется, если нарушены 3 критерия, 2 — когда работа совсем не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в работе, исправить невозможно. Работа оценивается 1, если она не представлена по неуважительным причинам.

Для сокращения времени, затрачиваемого на итоговый контроль, в последнее время все чаще используются тестовые задания.

При этом целесообразно применить тесты нескольких видов:

- с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;
- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением;
- на установление правильной последовательности действий.

