****

**Рабочая программа**

**по технологии**

**8 класс**

**Учитель: Шилко О.Н.**

**2020-2021**

**Раздел I. Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе авторской программы  основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 кл. Составитель О.А. Кожина - М.:Дрофа, 2017 г. по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда. Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля.

**Структура рабочей программы**

- Титульный лист.

- Разделы рабочей программы:

Раздел I. Пояснительная записка.

Раздел II. Учебно-тематический план.

Раздел III. Содержание учебного курса.

Раздел IV. Тематический поурочный план.

Раздел V. Требования к уровню подготовки обучающихся.

Раздел VI. Нормы оценивания результатов обучающихся.

Раздел VII. Учебно-методическое обеспечение программы.

- Лист изменений.

**Специфика учебного предмета**

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный

человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п. К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности декоративно-прикладного творчества, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала последующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:

* потребности, предметы потребления, потребительная стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
* устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
* механизация труда и автоматизация производства;
* технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
* информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
* функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
* экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

* навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда;
* выбора моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
* 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 организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы». В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность

объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

**Цели и задачи**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей;

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 личностно или общественно значимых продуктов труда;

освоение начальных знаний о прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

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;

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

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

формирование трудовой и технологической культуры школьника;

формирование системы технологических знаний и умений;

воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств школьника;

воспитание профессионального самоопределения в условиях рынка труда;

формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

**Содержание учебно-методического комплекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Программа (авторская) | Программа  основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 кл. Составитель О.А. Кожина - М.:Дрофа, 2012 г. |
| Учебник | «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс» О.А. Кожина «Дрофа» М. 2013 год |
| Рабочая тетрадь | «Технология. Обслуживающий труд. Основы мастерства. 8 класс» О.А. Кожина «Дрофа» М. 2013 год |

**Место предмета в учебном плане**

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 8 классе 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю. В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

**Раздел II. Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название темы | Количество часов |
| 1 | Кулинария. | 14 |
| 2 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. | 32 |
| 3 | Технология ведения дома. | 8 |
| 4 | Электротехнические работы. | 2 |
| 5 | Современное производство и профессиональное образование. | 6 |
| 6 | Творческие проекты. | 6 |
|  |  | 70 |

**Раздел II1. Содержание учебного курса**

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1.Физиология питания (2 ч)

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

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.

2. Составление суточного меню.

Тема 2. Блюда из птицы (4 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.

2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. Блюда национальной кухни (2 ч)

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

Тема 4. Сервировка стола (2 ч)

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.

2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.

3. Изготовление приглашений.

Тема 5. Заготовка продуктов (4 ч)

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

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

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

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.

2. Подготовка банок и крышек для консервирования.

3. Приготовление сиропа.

4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных

и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. Конструирование и моделирование поясного изделия (8 ч)

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

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

Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе

1 : 4 по своим меркам.

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

4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.

5. Выбор художественного оформления.

6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления поясного изделия (14 ч)

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

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

Практические работы

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.

2. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой.

3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

4. Обработка деталей кроя.

5. Скалывание и сметывание деталей кроя.

6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

8. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема 3. Рукоделие (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила

начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель.

Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Художественная роспись ткани. «Холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного

батика» (подрамник для ткани, кисти, стеклянный рейсфедер, ткань, краски, резерв). Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Изготовление сувенира в технике «холодный батик».

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

Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)

Тема 1. Ремонт помещений (4 ч)

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

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

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

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).

Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Тема 2. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. (4 ч)

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

Практические работы

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

2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. Электротехнические устройства (2 ч)

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

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

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

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.

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

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

Тема 1. Сферы производства и разделение труда (6 ч)

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

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.

2. Анализ профессионального деления работников предприятия.

3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (6 ч)

1. Сервировка праздничного стола.

2. Изготовление сувенира в технике валяния.

3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Раздел 1V. Тематический поурочный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Виды деятельности обучающихся | Планируемые образовательные результаты изучения темы |
| Кулинария. 14 часов. | | | |
| 1-2 | Физиология питания. | - Составление меню диетического питания.  - Приготовление диетических блюд.  Практическая работа:   1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - общие понятия об обмене веществ;  - виды питания;  - факторы, влияющие на обмен веществ.  Уметь:  - расчет калорийности блюд;  - составление суточного меню. |
| 3-4  5-6 | Блюда из птицы. | - Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы.  - Планирование последовательности технологических операций.  - Приготовление блюда из домашней птицы.  - Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу.  - Сервировка стола.  - Соблюдение безопасных приемов работы.  - Расчет калорийности приготовленных блюд.  Практическая работа:   1. Определение pH фильтрата мясного экстракта. 2. Определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов курицы. 3. Приготовление блюд из домашней птицы. 4. Определение качества термической обработки блюд из курицы. | Знать:  - виды домашней птицы и их кулинарное употребление;  - способы определения качества птицы;  - виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.  Уметь:  - определение pH фильтрата мясного экстракта;  - определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов курицы;  - приготовление блюд из домашней птицы;  - определение качества термической обработки блюд из курицы. |
| 7-8 | Блюда национальной кухни. | - Приготовление борща.  - Приготовление щей с картофелем.  Практическая работа:   1. Приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы). | Знать:  - блюда национальной кухни.  Уметь:  - приготовление кулинарных блюд на примере первых (супы). |
| 9-10 | Сервировка стола. | - Оформление обеденного стола.  - Украшение блюд.  - Украшение стола.  - Выполнение эскизов оформления стола к обеду.  Практическая работа:   1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашения. 4. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - требования к качеству и оформлению готовых блюд;  - способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами;  - правила поведения за столом и приема гостей;  - время и продолжительность визита.  Уметь:  - сервировка стола к обеду;  - составление меню, расчет количества и стоимости продуктов;  - изготовление приглашения. |
| 11-12  13-14 | Заготовка продуктов. | - Подготовка плодов и ягод к консервированию.  - Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.  - Подготовка посуды и оборудования для консервирования.  - Расчет количества сахара.  - Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.  Практическая работа:   1. Определение содержания нитратов во фруктах и ягодах. 2. Приготовление плодово-ягодных консервов. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - способы консервирования фруктов и ягод;  - преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией;  - значение кислотности плодов для консервации;  - влияние воздуха, остающегося в банках, на консервы.  Уметь:  - определение содержания нитратов во фруктах и ягодах;  - приготовление плодово-ягодных консервов. |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 32 часа. | | | |
| 15-16  17-18  19-20  21-22 | Конструирование и моделирование поясного изделия. | - Анализ особенностей фигуры человека различных типов.  - Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.  - Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.  - Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий.  - Моделирование воротников и рукавов.  - Выполнение эскизов оформления швейного изделия.  - Изучение традиций оформления одежды своего региона.  - Расчет количества ткани на изделие.  - Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  - Подготовка выкройки к раскрою.  - Расчет параметров и построение выкройки.  Практическая работа:   1. Снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь. 2. Построение чертежа основы изделия. 3. Эскизная разработка модели швейного изделия. 4. Моделирование изделия выбранного фасона. 5. Подготовка выкройки. 6. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - виды женского легкого платья и спортивной одежды;  - правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом.  Уметь:  - снятие мерок и запись результатов измерений в рабочую тетрадь;  - построение чертежа основы изделия;  - эскизная разработка модели швейного изделия;  - моделирование изделия выбранного фасона;  - подготовка выкройки. |
| 23-24  25-26  27-28  29-30  31-32  33-34  35-36 | Технология изготовления поясного изделия. | - Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.  - Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.  - Выполнение раскладки выкроек на ткани.  - Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.  - Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.  - Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов.  - Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.  - Выполнение безопасных приемов труда.  - Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.  Практическая работа:   1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. 2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. 3. Обработка деталей кроя. 4. Скалывание и сметывание деталей кроя. 5. Проведение примерки, исправление дефектов. 6. Обработка плечевых и боковых срезов. 7. Обработка воротника. 8. Обработка рукавов. 9. Стачивание деталей. 10. Выполнение отделочных работ. 11. Обработка нижнего среза изделия. 12. Пришивание фурнитуры. 13. Влажно-тепловая обработка изделия. 14. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - последовательность построения чертежа основы в масштабе 1:4;  - муляжный метод конструирования;  - зрительные иллюзии в одежде;  - особенности моделирования плечевых изделий;  - последовательность построения чертежа в натуральную величину по своим меркам;  - моделирование изделия выбранного фасона;  - особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком;  - обработка деталей кроя;  - порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия;  - обработка боковых срезов изделия;  - обработка нижнего среза изделия.  Уметь:  - раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком;  - прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя;  - обработка деталей кроя;  - скалывание и сметывание деталей кроя;  - проведение примерки, исправление дефектов;  - обработка плечевых и боковых срезов;  - обработка воротника;  - обработка рукавов;  - стачивание деталей;  - выполнение отделочных работ;  - обработка нижнего среза изделия;  - пришивание фурнитуры;  - влажно-тепловая обработка изделия. |
| 37-38  39-40  41-42  43-44  45-46 | Рукоделие. | - Организация рабочего места.  - Выполнение эскиза изделия.  - Изготовление изделия в технике валяния.  - Выполнение безопасных приемов труда.  Практическая работа:   1. Изготовление образцов. 2. Изготовление простых изделий в технике валяния. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - инструменты и материалы для валяния;  Выполнение работ в технике фелтинга.  Уметь:  - изготовление образцов;  - изготовление простых изделий в технике валяния. |
| Технология ведения дома. 8 часов. | | | |
| 47-48  49-50 | Ремонт помещений. | - Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.  Практическая работа:  Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - цвет в интерьере;  - уход за одеждой и обувью.  Уметь:  - расчет количества материалов для ремонта помещений. |
| 51-52  53-54 | Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | - Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.  - Анализ расходов семьи.  Практическая работа:  Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - семейное хозяйство;  - бюджет семьи;  - потребительский кредит;  Уметь:  - планирование расходов. |
| Электротехнические работы. 2 часа. | | | |
| 55-56 | Электротехнические устройства. | - Подбор бытовых электроприборов по их мощности.  - Выбор телевизора: с электроно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.  - Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.  Практическая работа:  Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - электротехнические устройства;  - источники света.  Уметь:  - подбор бытовых приборов по их мощности. |
| Современное производство и профессиональное образование. 6 часов. | | | |
| 57-58  59-60  61-62 | Сферы производства и разделение труда. | - Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.  Практическая работа:   1. Выбор направления дальнейшего образования. 2. Определение сферы интересов. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - требования к качествам личности при выборе профессий;  Уметь:  - выбор направления дальнейшего образования;  - определение сферы интересов. |
| Творческие проекты. 8 часов. | | | |
| 63-64  65-66  67-68  69-70 | Творческие проекты. | - Расчет затрат на изготовление швейного изделия.  - Выбор оптимального варианта выполнения проекта.  - Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя.  Практическая работа:   1. Создание компьютерной презентации. 2. Защита проекта. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. | Знать:  - изученные ранее техники выполнения.  Уметь:  - самостоятельно применить на практике полученные знания. |

**Раздел V. Требования к уровню подготовки обучающихся**

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

Личностные результаты:

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

Метапредметные результаты:

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

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
* владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* планирование последовательности операций и составление технологической карты;
* выполнение технологических операций с соблюдение установленных норм, стандартов и ограничений;
* определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
* формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

* дизайнерское конструирование изделия;
* применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
* эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* создание художественного образа и воплощение его в материале;
* развитие пространственного художественного воображения;
* развитие композиционного мышления;
* развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
* развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
* понимание роли света в образовании формы и цвета;
* решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
* применение методов художественного проектирования одежды;
* художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
* соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

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

В физической сфере:

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

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

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

**Раздел VI. Нормы оценивания обучающихся**

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд или соблюдался план работы, предложенным учителем, рационально организованно рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечания учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (графической работы)

Отметка «5» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с учетом установленных требований.

Отметка «4» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Отметка «3» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Отметка «2» ставится, если изделие (графическая работа) выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**Раздел VII. Учебно-методическое обеспечение программы**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | История ремесел. На сайте можно познакомится с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).  http://remesla.ru/  Технологии обработки тканей и пищевых продуктов.  Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.  <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>  Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".  <http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm>  Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".  <http://www.knitting.east.ru/>  Сайт для тех, кто любит вышивать.  <http://www.rukodelie.ru>  Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.  <http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>  Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.  <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>  Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.  <http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>  Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.  <http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>  Декада технологии в школе.  <http://citnews.unl.edu/hscroptechnology/index.html>  Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.  <http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>  Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.  <http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml> | |