

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки) основного общего образования (базовый уровень ФГОС)

5-9 класс

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 5 – 9 класс

Рабочая программа по предмету технология является частью основной образовательной программы основного общего образования и составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, Требований к результатам основного общего образования, представленных в Федеральном государственном стандарте общего образования (2010 г.), Примерной программы по технологии для основной школы, авторской программы по технологии «Технология. Технология ведения дома. Сеница Н.В., Симоненко В.Д.» (М.: Вентана-Граф,2012г.)

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены ФГОС основной школы.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие обучающихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести обще трудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Это может быть достигнуто, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета.

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

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета. В

процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5, 6, 7,8 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю, в 9 классе 1 час в неделю – 34 часа в год.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение обще трудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария», уроки сельско-хозяйственного направления. Программа включает также разделы: Введение. Культура дома. Интерьер дома. Уход за одеждой. Ремонт одежды. Рукоделие: (Вышивка. Лоскутная техника. Вязание крючком. Вязание на спицах.) Элементы машиноведения.

Элементы материаловедения. Конструирование и моделирование одежды. Технология изготовления изделий. Домашняя экономика и основы предпринимательства. Профессиональное самоопределение. Электротехника. Техническое творчество (Развитие и закрепление творческих способностей и навыков). Введение в художественное конструирование. Творческие проектные работы.

В 5-9 классах раздел «Кулинария» экономически целесообразно изучать в начале учебного года (сезон сбора урожая).

В 5-9 классах в рамках предмета «Технология» рекомендуется проведение работы по профессиональному самоопределению и социальной адаптации обучающихся.

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов. Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя.

Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Обучающихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

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

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 обучающихся, раскрытие их творческих способностей.

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.

Организация образовательного процесса

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной, системы обучения. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Выбор методов, средств, технологий обучения должен опираться на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями учащихся, под которыми ученые и практики понимают:

освоение ос предметных знаний;

- умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации); овладение междисциплинарными умениями ; коммуникативными умениями ;
- умениями работать с информацией, представленной в различном виде;
- овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач; умение сотрудничать и работать в группах

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, экскурсия, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, лабораторная работа, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков:

- Уроки изучения нового материала;
- Урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; бинарный урок; урок контроля умений и навыков. Виды уроков:

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

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Практические методы обучения.
3. Решение технических и технологических задач.
4. Учебно-практические или практические работы.
5. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
6. Опытно-экспериментальная работа.
7. Проектные творческие технологии.
9. ИКТ.
10. Системно-деятельностный подход.

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии (теория и практика совместно).

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения
- материала; уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практически грамотно,
- упражнений ; соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения
- технологических операций и приёмов; соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

Балл «5» (отлично) ставится, если учащийся:

подготовлен и организует рабочее место, согласно требованиям научной организации труда; обстоятельно, технологически грамотно излагает материал, пользуется понятийным аппаратом; показывает научно обоснованные знания и умения по эксплуатации и наладке технологического оборудования; представляет изделие, соответствующее наименованию, эскизу, техническому описанию, технологии изготовления, санитарно-

гигиеническим требованиям и требованиям к качеству и оформлению; выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности. Балл «4» (хорошо) ставится, если учащийся:

- подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места, но исправляет их; излагает материал, пользуясь понятийным аппаратом; допускает единичные ошибки при ответе, но исправляет их; не достаточно убедительно обосновывает свои суждения; показывает знания и умения по эксплуатации технологического оборудования; представляет изделие, соответствующее наименованию, нормативным и технологическим требованиям; выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности. Балл «3» (удовлетворительно) ставится, если учащийся:

• подготовлен, допускает ошибки в организации рабочего места; обнаруживает знание и понимание основных теоретических

положений, излагает материал не достаточно понятно и допускает неточности в определении понятий; не может обосновать свои суждения и привести примеры, нарушает последовательность в изложении материала; использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации не приводящих к травме; представляет изделие согласно наименованию, с нарушением нормативных и технологических требований; выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности. Балл «2» (неудовлетворительно) ставится, если учащийся:

неподготовлен, не может организовать рабочее место; обнаруживает незнание большей части теории вопроса, искажает смысл при

формулировке определений; материал излагает беспорядочно, неуверенно, допускает много речевых ошибок; использует технологическое оборудование с нарушением принципов эксплуатации, приводящих к травме; или не имеет знаний

и умений по его эксплуатации; представляет изделие, несоответствующее теме проекта, нормативным и технологическим

- требованиям (или не представляет изделие); выполняет практическую работу с грубым нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности, приводящим к травмам.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу (теория).

Балл «5» ставится, если учащийся:

- Полностью освоил учебный материал ; умеет изложить
- его своими словами; самостоятельно подтверждает
-
-

ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Балл «4» ставится, если учащийся:

- В основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки ; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя. Балл «3» ставится, если учащийся:

- Допускает значительные ошибки при его изложении своими
- словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными
- примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Балл «2» ставится, если учащийся: почти не усвоил учебный

- материал; не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными
- примерами; не отвечает на большую часть
- дополнительных вопросов учителя. **Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ.**

Балл «5» ставится, если обучающийся творчески планирует

- выполнение работы;
- Самостоятельно и полностью использует знания программного материала ; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами. Балл «4» ставится, если обучающийся правильно планирует выполнение работы;

- Самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и
- аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой,
- наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Балл «3» ставится, если обучающийся допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задание;

- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства. Балл «2» ставится, если обучающийся не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание ; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся.

Балл «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески, в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный, выполняет практическую работу в соответствии с требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок, выполняет практическую работу с частичным нарушением требований правил санитарии, гигиены, техники безопасности;

Балл «2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид, выполняет практическую работу с нарушением требованиями правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Балл «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 – 90 %;

Балл «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества; Балл «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Исходя из Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, основная цель образовательной области «Технология» в системе общего образования – формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Технология как предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированно мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

В процессе обучения технологии в рамках проекта «Разработка, адаптация и внедрение ФГОС общего образования второго поколения» учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;

- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью, бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- 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 (шв. 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.

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Образование в современных условиях (в развитии по ФГОС) призвано обеспечить функциональную грамотность и социальную адаптацию обучающихся на основе приобретения ими компетентного опыта в сфере учения, познания, профессионально-трудового выбора, личностного развития, ценностных ориентаций и смыслов творчества. Это предопределяет направленность целей обучения на формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе, ясно представляющей свои потенциальные возможности, ресурсы и способы реализации выбранного жизненного пути.

Главной целью образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями.

Это определило цель обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания 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.

Планируемые результаты изучения предмета «Технология».

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
-

- - выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
 - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
 - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
 - самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
 - становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
 - планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда. *Метапредметные результаты:*
 - алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
 - определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
 - комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
 - проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
 - поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 - самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
 - виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
 - приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
 - выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
 - выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, 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 познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- 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 приемов познавательной-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 сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности 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 процессе труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

•

-
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской 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 или сфере услуг;

•

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников 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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды. В коммуникативной сфере:
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы в физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; • соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований; • сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Система универсальных учебных действий (УУД).

Приоритетной целью школьного образования, вместо простой передачи знаний, умений и навыков от учителя к ученику, становится развитие способности ученика самостоятельно ставить учебные цели, проектировать пути их реализации, контролировать и оценивать свои достижения, иначе говоря – формирование умения учиться. Учащийся сам должен стать «архитектором и строителем» образовательного процесса. Достижение этой цели становится возможным благодаря формированию системы универсальных учебных действий (УУД) (ФГОС 2 поколения).

Овладение универсальными учебными действиями дает учащимся возможность самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений и компетентностей на основе формирования умения учиться. Эта возможность обеспечивается тем, что УУД – это обобщенные действия, порождающие мотивацию к обучению и позволяющие учащимся ориентироваться в различных предметных областях познания.

Сегодня УУД – это совокупность способов действий обучающегося, которая обеспечивает его способность к самостоятельному усвоению новых знаний, включая и организацию самого процесса усвоения. Универсальные учебные действия – это навыки, которые надо закладывать в начальной школе на всех уроках и продолжать в основной школе.

Универсальные учебные действия можно сгруппировать в четыре основных блока:

- 1) личностные;
- 2) регулятивные;
- 3) познавательные;
- 4) коммуникативные.

Личностные действия позволяют сделать учение осмысленным, увязывая их с реальными жизненными целями и ситуациями. Личностные действия направлены на осознание, исследование и принятие жизненных ценностей, позволяют сориентироваться в нравственных нормах и правилах, выработать свою жизненную позицию в отношении мира. Регулятивные действия обеспечивают возможность управления познавательной и учебной деятельностью посредством постановки целей, планирования, контроля, коррекции своих действий, оценки успешности усвоения. Познавательные действия включают действия исследования, поиска, отбора и структурирования необходимой информации, моделирование изучаемого содержания. Коммуникативные действия обеспечивают возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, распределять роли, взаимно контролировать действия друг друга, уметь договариваться, вести дискуссию, правильно выражать свои мысли, оказывать поддержку друг другу и эффективно сотрудничать как с учителем, так и со сверстниками.

Учитель должен учитывать взаимосвязь уровня сформированности универсальных учебных действий (УУД) со следующими показателями:

- состояние здоровья детей;
- успеваемость по основным предметам;
- уровень развития речи;
- степень владения русским языком;
- умение слушать и слышать учителя, задавать вопросы;
- стремление принимать и решать учебную задачу;
- навыки общения со сверстниками;
- умение контролировать свои действия на уроке

Организация технологической деятельности с учетом здоровьесберегающих ресурсов.

Культура труда включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика. В процессе организации классно-урочной системы, на основе модульного подхода структурирования содержания учебного материала (разделы), необходимо акцентировать внимание обучающихся на соблюдение требований здоровьесберегающих ресурсов: безопасные приемы работы при работе с различными инструментами, материалами, бытовой техникой, компьютером, соблюдение правил личной гигиены.

В направлении «Технологии ведения дома»:

- Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.
- Экологическая безопасность материалов и технологий при выполнении работ.
- Правила безопасности труда, гигиены и пожаробезопасности при выполнении работ.

- Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.
- Правила безопасного пользования бытовой техникой.
- Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Модуль (Раздел) «Кулинария»:

- Санитарные требования к помещениям кухни и столовой.
- Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.
- Профилактика пищевых отравлений: оказание первой помощи при пищевых отравлениях.
- Рациональное размещение оборудования кухни, столовой.
- Безопасные приемы выполнения технологий обработки пищевых продуктов.
- Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.
- Физиология питания, пищевые продукты, источники рационального питания.
- Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.
- Экологическая оценка технологий.

Модуль (Раздел) «Машиноведение»

- Правила безопасной работы с колющими, режущими инструментами.
- Правила электробезопасности.
- Правила эксплуатации электрооборудования и бытовых приборов.

- Принципы работы и использование типовых средств управления и защиты электрооборудования и бытовых приборов.
- Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека .
- Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

**Информационно – методическое обеспечение по направлению
«ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА».**

Учебники:

- 1.Технология. Обслуживающий труд. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Сеница В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2016.
- 2.Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Сеница В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2016.
- 3.Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Сеница В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2017.
- 4.Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Сеница В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2017.
- 5.Технология. 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Под ред. Н.В. Сеница В.Д. Симоненко.-М.: Вентана-Графф, 2017.

Содержание обучения по направлению «Технологии ведения дома» в 5- 9 классе (базовый уровень).

Раздел	5 кл.	6 кл.	7кл.	8кл.	9 кл.
Введение.	1	1	1	1	1
Раздел 1 Растениеводство	8	8	8	8	4
Раздел 1. Кулинария	10	10	10	10	5
Раздел 2. Технология ведения дома. Семейная экономика.	4	4		12	
Раздел 3. Элементы материаловедения.	4	6	4		
Раздел 4. Ручные работы.	4	2			
Раздел 5. Элементы машиноведения.	4	4	4		
Раздел 6. Влажно – тепловые работы.	2	2			
Раздел 7. Конструирование и моделирование одежды.	6	6	10		
Раздел 8. Технология изготовления конструкционных материалов.	13	9	15		4

Раздел 9. Художественная обработка материалов.	10	8	8	13	10
Раздел 10. Уход за одеждой и ремонт.	2	4			
Раздел 11. Проектная деятельность.		4	4	10	
Раздел 12. Интерьер жилого дома. Семейная экономика.			4	10	
Раздел 13. Электротехнические работы.				4	
Раздел 14. Профессиональное самоопределение					10
Всего часов	68	68	68	68	34

Содержание учебного предмета 5 класс.

Вводное занятие. 1 ч.

Растениеводство. 8ч. Кулинария. 10 ч. Физиология питания. Витамины. Блюда из сырых и вареных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».

Технология ведения дома. 4 ч. Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне.

Основы материаловедения. 4 ч. Классификация волокон. Натуральные растительные волокна. Получение ткани.

Ручные работы. 4ч. Выполнение ручных стежков и строчек.

Основы машиноведения. 4 ч. Бытовая швейная машина. Виды машинных швов.

Влажно-тепловые работы. 2ч. Организация рабочего места. Правила ТБ.

Конструирование и моделирование швейного изделия (фартука). 6ч. Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.

Технология изготовления швейного изделия (фартука). 16ч. Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука. Обработка срезов. Обработка пояса.

Варианты отделки фартука.

Технология изготовления изделий из лоскутков. 6ч. Подготовка оборудования, инструментов и материалов. Изготовление прихватки.

Технология вышивания. 4ч. Организация рабочего места. Правила ТБ. Увеличение и уменьшение рисунка. Технология выполнения простейших ручных швов. Изготовление метки, монограммы. Изготовление образцов ручных швов.

Уход за одеждой. 2ч. Ремонт одежды. Уход за одеждой из х/б ткани и льняной ткани. Изучение символов.

Творческий проект (по выбору учащихся) выполняется во время занятий.

Содержание учебного предмета. 6 класс

Вводное занятие. 1 ч.

Растениеводство.8ч..

Кулинария10 ч.

Физиология питания. Минеральные вещества. Блюда из молока. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блины, оладьи, блинчики. Сервировка стола к ужину. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».

Технология ведения дома. 4 ч. Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Гигиена жилища.

Основы материаловедения. 6 ч. Классификация волокон. Натуральные животные волокна. Ткацкие переплетения.

Ручные работы. 2ч. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления. Правила ТБ при ручных работах.

Основы машиноведения. 4 ч. Регуляторы швейной машины. Правила ТБ при работе на ШМ. Устройство и установка машинной иглы. Виды машинных швов.

Влажно-тепловые работы. 2ч. Организация рабочего места. Правила ТБ.

Конструирование и моделирование швейного изделия (юбки). 6ч. Мерки. Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1.

Моделирование.

Технология изготовления швейного изделия (юбки). 11ч. Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка ткани к раскрою.

Раскрой. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка к примерке. Примерка. Обработка вытачек, складок, боковых срезов. Обработка застежки – молнии в боковом срезе. Обработка пояса. Обработка нижнего среза юбки.

Технология вышивания. 8ч. Организация рабочего места. Правила ТБ. Счетные швы. Изготовление образцов ручных швов. Уход за одеждой.4ч. Ремонт одежды. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Изучение символов.

Творческий проект по выбору учащихся. 5 ч.

Содержание учебного предмета. 7 класс.

Вводный урок 1ч.

Растениеводство.8ч..Кулинария 10 ч. Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах. Мясо и мясные продукты. Механическая и тепловая обработка мяса. Приготовление блюд из мяса. Кисломолочные продукты. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов. Мучные изделия.

Приготовление изделий из пресного теста. Фрукты и ягоды. Горячее блюдо из фруктов и ягод. Холодное блюдо из фруктов и ягод.

Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Приготовление цукатов. Тест «Кулинария». Приготовление обеда в походных условиях.

Технология ведения дома. 4 ч. Роль комнатных растений в жизни человека. Комнатные растения в интерьере квартиры. Проект. Тест «Интерьер».

Основы материаловедения. 4 ч. Определение состава тканей и изучение их свойств. Нетканые материалы из химических волокон. Изучение символов по уходу за одеждой из химических волокон. Тест «Материаловедение».

Основы Машиноведения. 4ч. Правила ТБ при работе на ШМ. Приспособления к ШМ. Применение зигзагообразной строчки. К. р. «Машиноведение». Изготовление образцов машинных швов. Тест «Машинные швы».

Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. 10 ч. Мерки для построения чертежа. Плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение основы чертежа в масштабе 1:4, 1:1. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Тест «Конструирование и моделирование». Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления плечевого изделия. 18 ч. Подготовка ткани к раскрою. Выполнение раскроя изделия. Тест «Раскрой». Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Исправление дефектов. Обработка вытачек, среднего шва спинки, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Обработка срезов косой бейкой. Обработка боковых срезов. Обработка горловины и борта изделия отрезного по линии талии. Обработка нижнего среза изделия. Отделка. Творческий проект. 4ч. Плечевое изделие.

Технология вязания крючком. 8ч. Тб и организация рабочего места для вязания крючком. Вывязывание основных видов петель. Вязание полотна рядами. Вязание полотна в форме круга. Вязание полотна в форме квадрата. Вязание полотна в форме шестиугольника.

Содержание учебного предмета. 8 класс.

Вводный урок. 1ч.

Растениеводство. 8ч. Кулинария. 10 ч. Физиология питания. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Домашняя птица и ее кулинарное использование. Горячее блюдо из птицы. Виды тепловой обработки мяса птицы. Заправочный суп. Овощные блюда и гарниры. Картофельные зразы. Мучные изделия.

Приготовление изделий из пресного теста. Слоеное тесто. Технология приготовления слоеного теста. Песочное тесто. Технология приготовления песочного теста. Тест «Кулинария». Приготовление обеда в походных условиях.

Технология ведения дома. 12 ч. Как строят дом. Проект «Дом моей мечты». Современная квартира. Функции жилища. Планировка жилого интерьера. Организация пространства квартиры. Проект «Дизайн комнаты». Цвет в квартире. Цветовой круг. Интерьер комнаты в контрастных и оттеночных тонах. Декоративное украшение окон. Утепление дверей и окон. Тест «Интерьер». Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Защита проектов на тему «Интерьер».

Творческий проект. 10ч.

Электротехника. 4ч. Техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Проект «Плакат по ТБ».

Семейная экономика. 10ч. Семья-ячейка общества. Семейная экономика. Предпринимательство в семье. Потребности семьи. Информация о товарах. Тест «Щедры ли вы?». Торговые символы, этикетки, штрих-коды. Эскиз этикетки. Бюджет семьи. Тест «Умеете ли вы считать деньги?». Расходы на питание. Сбережения. Личный бюджет. Экономика приусадебного участка. К. р. «Семейная экономика».

Художественная вышивка. 16ч. Художественное творчество. Тб и организация рабочего места для вышивания. Техника владимирского шитья. Белая гладь. Атласная и штриховая гладь. Швы «Узелки» и «рококо». Двусторонняя гладь. Художественная гладь. Творческий проект «Вышивание натюрморта», «Вышивание пейзажа». Защита проекта на тему «Рукоделие».

Содержание учебного предмета. 9 класс.

Вводный урок. 1ч.

Кулинария. 7ч. Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Тепловая обработка продуктов. Суп-лапша домашняя на мясном бульоне. Овощные блюда и гарниры. Тушеная капуста. Мучные изделия. Приготовление чебуреков. Технология приготовления слоеного теста. Технология приготовления песочного теста. Пицца из дрожжевого теста. Тест «Кулинария».

Технологии обработки конструкционных материалов. 3ч. Конструкционные материалы: их получение, применение, утилизация. Металл. Древесина. Пластмассы. Творческий проект «Утилизация пластмассовых емкостей».

Профессиональное самоопределение. 10ч. Фактор, влияющий на выбор профессии. Классификация профессий. Формула будущей профессии. Профессиограмма и психограмма профессии. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Профессиональные интересы и склонности, способности. Роль темперамента и характера в ПС. Психические процессы, важные для ПС. Мотивы и ценностные ориентации самоопределения. Здоровье и выбор профессии. Профессиональная проба. Творческий проект – зачет «Мой профессиональный выбор».

Рукоделие. Вязание крючком. 12ч. Инструктаж по ТБ при вязании крючком. Основные элементы. Вязание полотна. Техника филейного вязания. Декоративная отделка трикотажных изделий. Творческий проект «Модные аксессуары».

Требования к результатам усвоения учащимися содержания программы V класса (базовый уровень)

В результате изучения курса технологии в 5 классе учащиеся должны знать:

- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки

всех видов овощей,

инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей; правила санитарии и гигиены при санитарной обработке

- продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими

жидкостями; технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в

- овощах в зависимости

от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей; способы определения

- свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования предъявляемые к интерьеру кухни и столовой,
- способы отделки интерьера; культуру поведения в семье, основы семейного уюта ;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей,

классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; виды приводов

- швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в

традиционных художественных ремёслах; возможности лоскутной пластики, основные приёмы и

- материалы, применяемые в лоскутной пластике ; правила выполнения простейших

- ручных швов;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о

системах

конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий; правила снятия мерок для построения

- чертежа и условные обозначения;

- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука,

правила подготовки

выкройки к раскрою; технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с закрытым срезом,

- в подгибкус открытым и

закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

учащиеся должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей,

выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку; разрабатывать и оформлять интерьер

кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла,

стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой; определять в ткани нити основы и

- утка, лицевую и изнаночную сторону;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать

швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка; • подготавливать материалы лоскутной пластики к работе,

подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться

инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы; • читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять

моделирование, подготавливать выкройку к

раскрою; • выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расточной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия; ремонтировать • одежду(распоровшиеся швы).

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;
- выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; • оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства

Требования к уровню подготовки учащихся VI класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

Возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

- Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общетребования 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, технология приготовления молочных супов и каш;

- общие сведения о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород,

методы определения качества мяса; способы первичной обработки рыбы, технология приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы; виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуда

- и инвентарь для жаренья;
- технология приготовления кулинарных блюд из рыбы и не рыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи

рыбных блюд к столу;

- 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, технология выпечки блинов, оладий, блинчиков: виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей, правила сервировки стола к ужину; общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технология квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок; значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений; правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющими режущими 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; традиционные обряды и семейные праздники, композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, тёплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка; эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приёмы моделирования конических и клиновых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

• назначение, конструкция, условные графические обозначения технологии выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом,

настрочного с закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приёмы обработки юбок;

• правила подготовки ткани к раскрою и технология раскроя ткани, технологическая последовательность

• обработки юбки; основные требования по уходу за одеждой и обувью;

• санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами, требования к причёске школьницы

Учащиеся должны уметь:

работать бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и

дезинфицирующие средства для мытья посуды; определять качество молока, очищать молоко и проводить его тепловую

• обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество

готовых блюд; определять качество рыбы, оттаивать мороженную и вымачивать солёную рыбу, проводить первичную

• обработку рыбы,

приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу; 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; готовить ужин, сервировать стол к ужину,

• принимать гостей;

• квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, томатов, зелени, грибов;

выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми

приборами; определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и

• изнаночную стороны и дефекты ткани;

• регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать и гнуть иглы в зависимости от вида

ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину; подбирать

• одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место

узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы и свободную вышивку по рисованному контуру; подбирать ткань и отделки для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертеж иконической и клиновой юбок,

моделировать конические и клиновые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою; выполнять на швейной машине на строчной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной

шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиновую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застёжки тесьмой «молния», застёжки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способом, обметывание швов); ГОТОВИТЬ ТКАНЬ К РАСКРОЮ, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиновую 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, ухаживать за обувью.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- Вести экологически здоровый образ жизни;
- Использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации; планировать и оформлять
- интерьер комнаты, участка ; проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену; выражать уважение и заботу к членам семьи; принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Типы уроков:

- Урок изучения нового материала – УИНМ, урок совершенствования знаний, умений и навыков – УСЗУН
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков – УОСЗУН,
- бинарный урок – БУ
- урок контроля умений и навыков – УКУН.

Требования к уровню подготовки учащихся VII класса (базовый уровень).

Учащиеся должны знать:

- влияние 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;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

ВИДЫ МЯСНОГО СЫРЬЯ,

понятие 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;

- способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы; 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; общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления; 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, 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; назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов; сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации; санитарно-гигиенические требования к детской комнате;
- возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила

составления букета, искусство дарить цветы; 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; 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 ночной сорочки и трусов,

особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа ночной сорочки, способы моделирования купальников; 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, 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; правила ухода за бельевыми изделиями, применение

швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на

трикотажных изделиях; единство стиля костюма,

- прически, косметики, интерьера ;

- правила пользования средствами косметики; свойства естественных красителей; правила нанесения и снятия масок, выполнения

- макияжа; условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;

- 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 простоквашу, кефир, творог и другие

кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога; рассчитывать количество и состав продуктов для

похода, обеспечивать сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и

гигиены в походных условиях, готовить пищу и обеззараживать воду в походных условиях, соблюдать меры противопожарной безопасности; приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чёбуреков; 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; оборудовать детский уголок;

- выращивать комнатные растения и размещать их;
- подготавливать материалы к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи; 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; работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны платья и купальника; 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.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- Вести экологически здоровый образ жизни;
 - использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации; планировать и оформлять интерьер комнаты, участка ; проводить уборку квартиры;
 - ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену; выражать уважение и заботу к членам семьи; принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов. Типы уроков:

- урок изучение нового материала-УИНМ урок
- совершенствования знаний, умений и навыков -УСЗУН
- урок обобщения и систематизации знаний,

·

умений и навыков-УОСЗУН бинарный урок-БУ
урок контроля умений и навыков-УКУН

Требования к уровню подготовки учащихся VIII класса (базовый уровень). Учащиеся

должны знать:

- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о мясе домашней птицы, пищевая ценность мяса птицы, способы термической обработки, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- электронагревательные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере; функции жилища, планировку интерьера;
- традиционные виды рукоделия – вышивку, инструменты и приспособления, узоры;
- понятия и определение «семья», связи семьи с другими семьями, предприятием, государством, основные потребности семьи, правила покупки, планировать покупки, понятие «товар», «ценник», «этикетка», «штрих-код».
- цели и значение семейной экономики;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
- необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена; □ цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства; *Учащиеся должны уметь:*
- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- работать по технологическим картам;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты);
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- работать с электроприборами;
- подбирать нитки по цвету в зависимости от узора изделия; выполнять разные виды вышивки;
- определять задачи и функции семьи, определять и рассчитывать потребности, разбираться в информации, планировать и рационально вести домашнее хозяйство планировать;
- подбирать материалы, инструменты, оборудование, выполнять эскизы интерьера в соответствии с требованиями к жилому помещению.

- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося; □ анализировать рекламу потребительских товаров; □ выдвигать деловые идеи.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- Вести экологически здоровый образ жизни;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; использовать ПЭВМ: для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов; ориентироваться на рынке товаров и услуг. Типы уроков:

- урок изучения нового материала - УИНМ
- урок совершенствования знаний, умений и навыков - УСЗУН
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков - УОСЗУН
- бинарный урок - БУ
- урок контроля умений и навыков - УКУН

Требования к уровню подготовки учащихся IX класса (базовый уровень). *Учащиеся должны знать:*

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о мясе домашней птицы, пищевая ценность мяса птицы, способы термической обработки, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
- влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; □ профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции. *Учащиеся должны уметь:*
- работать по технологическим картам;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты);
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских; □ работать с электроприборами;

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- использовать ПЭВМ: для решения технологических конструкторских, экономических задач; как источник информации;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
- ориентироваться на рынке товаров и услуг. Типы уроков:
 - урок изучение нового материала-УИНМ
 - урок совершенствования знаний, умений и навыков-УСЗУН урок
 - обобщения и систематизации знаний, умений и навыков-УОСЗУН
 - бинарный урок-БУ урок контроля умений и навыков-УКУН.
 -

