**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По **технологии**

Уровень образования (класс): **основное общее образование, (6класс)**

Количество часов:  **34 (6 класс)**

Учитель: **Гаджаева Ирина Аликовна**

Программа разработана на основе авторской программы **по технологии**

**Н. В. Синица, В. Д. Симоненко** издательский центр «Вентана-Граф» 2013год. Программа выполнена по учебному предмету «Технология» 6 класс, подготовленная **в рамках проекта «Разработка, апробация и внедрение ФГОС образования второго поколения»,** реализуемого Российской академией образования по заказу Министерства образования и науки Российской Федерации и Федерального агентства по образованию.

**Пояснительная записка**

**Источники составления программы.**

Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)

* Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
* Примерная программа по технологии для учащихся 6 класса по ФГОС, М.: Просвещение, 2013 год (стандарты второго поколения);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.
* Образовательный (учебный) план Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа села Даусуз» на 2020-2021 учебный год.
* с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10 и является составной частью «Образовательной программы Муниципального общеобразовательного учреждения ««Средняя общеобразовательная школа села Даусуз» на 2020-2021 учебный год.

**Общая характеристика предмета.**

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

 Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

 Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

 Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность

 Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

 При изучении раздела «Кулинария», темы программы «Технология» интегрируются с программой по здоровьесбережению «Разговор о правильном питании» («Формула правильного питания») М.М.Безруких, Т.А.Филипповой, А.Г.Макеевой.

**Цели и задачи образовательной области «Технология»** в 6 классе.

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

 ***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в этих классах являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

 С учетом

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения,
* особенностями классов в 2020-2021 учебном году (неделимые по гендерному признаку)

в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

* инвариантная часть – 24 часов

 «Технология ведения дома»

* вариативная часть – 10 часов

**Аргументация использования резервных часов.**

 Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

**Методы и формы решения поставленных задач.**

 Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование \_урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

 Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов домашнее задание.

**Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.**

 При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология.

Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни:

- Комнатные растения в интерьере квартиры.

- Технология первичной обработки рыбы.

 - Нерыбные продукты моря.

- Технология приготовления блюд из птицы

 - Технология приготовления первых блюд.

- Использование вторичного сырья в быту.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

 - Сбор урожая овощных культур.

- Технология хранения собранного урожая.

- Сбор семян декоративно-цветочных культур

- Маркировка и технология хранения семян

- Подготовка почвы к осенней обработке

- Осенняя обработка почвы.

- Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.

 - Уход за швейной машиной.

- Отработка строчки

- Подготовка материала к раскрою

- Раскрой элементов панно

- Обработка деталей кроя

- Сборка деталей кроя

 - Изготовление изделия из пластмассы

- Монтаж и сборка изделия из вторичного сырья

* биология:

 - Сбор урожая овощных культур.

- Технология хранения собранного урожая.

- Сбор семян декоративно-цветочных культур

- Маркировка и технология хранения семян

- Подготовка почвы к осенней обработке

- Осенняя обработка почвы.

- Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями.

- Подготовка семян к посеву

- Подготовка посадочного материала к высадке

- Посев с/х культур.

- Посадка с/х культур.

- Удобрение и подкормка с/х почвы и растений.

* физика:

- Регуляторы бытовой швейной машины.

 - Производство текстильных волокон химического происхождения

- Свойства текстильных материалов из химических волокон.

* изобразительное искусство:

- Эскиз изделия из лоскута

- Изготовление шаблонов и выкроек

- Модульное оригами. История и технология.

* экология:

- Изготовление изделия из пластмассы

- Монтаж и сборка изделия из вторичного сырья

**Сроки реализации программы: 2020-2021 учебный год**

 В соответствии с Учебным планом МКОУ «СОШ с.Даусуз», количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 34 часов, (1 час в неделю)

В 1 четверти – 8 часов

Во 2 четверти – 8 часов

В 3 четверти – 11 часа

В 4 четверти – 7 часов

**Инструментарий для оценивания результатов:**

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабороторные работы

**Система оценки достижений учащихся:**

* пятибалльная, портфолио, проектная работа

 Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

**Краткая характеристика каждого раздела** с указанием общих и частных моментов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | наименование разделов и тем | всего часов | в том числе на: |
| уроки | практи-ческие работы | лабора-торно-практи-ческие работы  | творчес-киеработы,проекты | контрольные работы, зачеты, монито-ринги  |
| **I** | **«Технологии домашнего хозяйства»** | **3** | **34** | **1** |  | **1** |  |
| **1** | Интерьер жилого дома*Исследовательская и созидательная деятельность* |  | **1** |  |  |  |  |
| **2** | Комнатные растенияв интерьере |  | **1** |  |  |  |  |
| **3** | Творческий проект«Растения в интерьере жилого дома» |  | **1** |  |  |  |  |
|  | **Кулинария *(9 ч)*** | **9** |  |  |  |  |  |
| **4** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» |  | 1 |  |  |  |  |
| **5** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 1 |  |  |  |  |
| **6** | Блюда из мяса» |  | 1 |  |  |  |  |
| **7** | Блюда из мяса |  | 1 |  |  |  |  |
| **8** | Блюда из птицы» |  | 1 |  |  |  |  |
| **9** | Заправочные супы |  | 1 |  |  |  |  |
| **10** | Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду |  | 1 |  |  |  |  |
| **11** | Творческий проект«Приготовление воскресного семейного обеда» |  | 1 |  |  |  |  |
| **12** | Творческий проект«Приготовление воскресного семейного обеда» |  | 1 |  |  |  |  |
|
| II | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **12** |  |  |  |  |  |
| **13** | Свойства текстильных материалов |  | 1 |  |  |  |  |
| **14** | Конструирование швейных изделия |  | 1 |  |  |  |  |
| **15** | Конструирование швейных изделий |  | 1 |  |  |  |  |
| **16** | Моделирование швейных изделий |  | 1 |  |  |  |  |
| **17** | Швейная машина» |  | 1 |  |  |  |  |
| **18** | Технология изготовленияшвейных изделий |  | 0.5 |  |  |  |  |
| 19 | Технология изготовленияшвейных изделий |  | *0.5* |  |  |  |  |
| 20 | Технология изготовленияшвейных изделий |  | *1* |  |  |  |  |
| **21** | Технология изготовленияшвейных изделий |  | 1 |  |  |  |  |
| **22** | Технология изготовленияшвейных изделий |  | 1 |  |  |  |  |
| 23 | Технология изготовленияшвейных изделий |  | *1* |  |  |  |  |
| 24 | Творческий проект«Наряд для семейного обеда» |  | *1* | *0.5* |  | 0.5 |  |
| 25 | Творческий проект«Наряд для семейного обеда» |  | *0.5* |  |  |  |  |
| 26 | Творческий проект«Наряд для семейного обеда» |  | *0.5* | 0.5 |  | *0.5* |  |
| III | **Раздел «Художественные ремёсла»** | ***6*** |  |  |  |  |  |
| 27 | Вязание крючком» |  | *1* |  |  |  |  |
| 28 | Вязание крючком» |  | *1* |  |  |  |  |
| 29 | Вязание спицами |  | *1* |  |  |  |  |
| 30 | Вязание спицами |  | *1* |  |  |  |  |
| 31 | Творческий проект«Вяжем аксессуары крючком или спицами» |  | *1* |  |  |  |  |
| 32 | Творческий проект«Вяжем аксессуары крючком или спицами» |  | *1* |  |  |  |  |
| IV | **Комплексный творческий проект** | **2** |  |  |  |  |  |
| 33 | Комплексный творческий проект |  | *1* |  |  |  |  |
| 34 | Комплексный творческий проект |  | *1* |  |  |  |  |
| ***Итого:*** | ***34 часа*** |

 В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.

 ***Цель направления «Технологии ведения дома»:***

* освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
* овладение технологическими навыками ведения дома,
* экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

 ***Цель направления «Индустриальные технологии»:***

* приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
* формирование знаний чертежной грамотности

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

 В результате обучения обучающиеся

***могут овладеть:***

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
* навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

***ознакомятся:***

* с основными технологическими понятиями и характеристиками,
* с назначением и технологическими свойствами материалов,
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
* с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,

|  |  |
| --- | --- |
| Требования | Содержание требований |
| ***Личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
 |
| ***метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
 |
| ***предметные*** в сфере |  |
|  а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной идополнительной информации для проектирования и создания объектов труда2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б)мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду2. Осознание ответственности за качество результатов труда3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в)трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г)физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е)коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда3. Разработка вариантов рекламных образцов |

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

**Требования к результатам обучения**

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Требования | вид контроля | форма контроля |
| ***Личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | Мониторинг |
| ***предметные*** в сфере |  |  |
|  а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | Мониторинг |
| б)мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в)трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г)физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | Наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителям
1. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

 *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания
1. **При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования |  *Оценка «5»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»**ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полноесоответствиесодержания доклада ипроделанной работы.Правильно и четкоотвечает на всепоставленныевопросы. Умеетсамостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами. | Обнаруживает, восновном, полноесоответствиедоклада ипроделаннойработы.Правильнои четко отвечаетпочти на всепоставленныевопросы. Умеет, в основном,самостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами | Обнаруживаетнеполноесоответствиедоклада ипроделаннойпроектной работы.Не может правиль-но и четко ответить на отдельныевопросы.Затрудняетсясамостоятельноподтвердитьтеоретическоеположениеконкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.Соответствиетребованиямпоследовательностивыполнения проекта.Грамотное, полноеизложение всехразделов. Наличие и качество наглядныхматериалов(иллюстрации,зарисовки,фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям.Эстетичностьвыполнения. | Печатный вариант.Соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Грамотное, восновном, полноеизложение всехразделов.Качественное,неполное количествонаглядныхматериалов.Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописныйвариант.Не соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Неграмотноеизложение всехразделов.Отсутствиенаглядныхматериалов.Устаревшиетехнологииобработки. |
| *Практичес**кая направлен**ность* | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст**вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество**проектного**изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. **При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:* Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год
* Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
* Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год
* Рабочая тетрадь «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

Методические рекомендации по оборудованию мастерскойМ.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год |
| 2 | Печатные пособия | ***Стенды и плакаты по т/б******Таблицы:***– Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка рыбы – Правильная посадка– Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Раскрой швейных изделий (раскладка) – Приводные устройства***Памятки***- Правила поведения за столом  |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | ***Компьютерные слайдовые презентации:**** Материаловедение.
* Комнатные растения;
* Работа над творческим проектом;
* Рыба и нерыбные продукты моря;
* Блюда из мяса;
* Блюда из птицы;
* Сервировка стола. Этикет;

***Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко******Интернет-рессурсы:***1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
12. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>
13. <http://tehnologiya.narod.ru>
14. <http://new.teacher.fio.ru>
 |
| 4 | Технические средства обучения | экран, компьютер, проектор |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильмы по основным разделам и темам программыКомплект диапозитивов по основным разделам и темам программы |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментовКомплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловАптечка первой мед. ПомощиИгрушки и развивающие игрыНабор круп |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученическиеСтулья ученическиеСтол учительскийСтол демонстрационныйМашины швейныеГладильная доскаМаникен учебныйСтенды с выставкой ученических работСекционные шкафыАудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

**Отведенное время на домашнее задания для учащихся 6 класса:**

Практическая работа 32 часа.

Тестовая работа: 32 часа.

Самостоятельная работа 16 часов.

Творческая работа 4 часа

6ч

**Тематическое планирование**

 **по технологии в 6 классе**

**МКОУ «СОШ с. Даусуз»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | наименование разделов и тем | Планируемые результаты  | всего часов | В том числе  |
| уроки | практи-ческие работы | творчес-киеработы,проекты | Домашнее задание  | Дата2020-2021 учебный год |
|  | **Всего**  |  | **34** | **34** | **1** | ***1*** |  | План  | Факт  |
| **I** | **«Технологии домашнего хозяйства»** |  | **3** |  |  |  |  |  |  |
| **1** | Интерьер жилого дома*Исследовательская и созидательная деятельность* | Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. |  | **1** |  |  | **4-17** | **03.09** |  |
| **2** | Комнатные растенияв интерьере |  Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник. |  | **1** |  |  | **17-23** | **10.09** |  |
| **3** | Творческий проект«Растения в интерьере жилого дома» | Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы. |  |  |  | ***1*** | **29** | **17.09** |  |
|  | **Кулинария *(9 ч)*** |  | **18** |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» |  Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов. |  |  |  |  | 33-46 | 24.09 |  |
| **5** | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. |  |  |  |  | 46-51 | 01.10 |  |
| **6** | Блюда из мяса» | Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. |  |  |  |  | 51-57 | 08.10 |  |
| **7** | Блюда из мяса | Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. |  |  |  |  | 57-62 | 15.10 |  |
| **8** | Блюда из птицы» | Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы. |  |  |  |  | 62-67 | 22.10 |  |
| **9** | Заправочные супы | Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа. |  | 2 |  |  | 67-73 | 29.10 |  |
| **10** | Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду | Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. |  | 2 |  |  | 73-78 | 12.11 |  |
| **11** | Творческий проект«Приготовление воскресного семейного обеда» | Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. |  | 2 | **1** | **1** | 78 | 19.11 |  |
| **12** | Творческий проект«Приготовление воскресного семейного обеда» | Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд. |  | 2 | **1** | **1** | 78 | 26.11 |  |
|
| **II** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |  | **28** |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.  | Теоретические сведения. Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон. |  | 2 |  |  | **83-84** | 03.12 |  |
| **14** | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом | Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). |  | 2 |  |  | 84-89 | 10.12 |  |
| **15** | Моделирование плечевой одежды |  Теоретические сведения. Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Лабораторно-практические и  |  | 2 |  |  | 89-95 | 17.12 |  |
| **16** | Раскрой плечевой одежды . | Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму. |  | 2 |  |  | 95-103 | 24.12 |  |
| **17** | Технология дублирования деталей  | Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму. |  | 2 |  |  | 103-108 | 14.01 |  |
| **18** | Ручные работы | практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. |  | 2 |  |  | 108-110 | 21.01 |  |
| 19 | Работа на швейной машине |  *Т*еоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.Подготовка выкройки к раскрою.Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы. |  | *2* |  |  | *110-113* | *28..01* |  |
| 20 | Приспособление к швейной машине | Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. |  | *2* |  |  | *113-118* | *04.02* |  |
| **21** | Виды машинных операций  | Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков. |  | 2 |  |  | 118-121 | 11.02 |  |
| **22** | Технология обработки мелких деталей | Основные Основные операции при ручных работах: временное соеди­нение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.машинные операции: присоединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка при­пусков шва перед вывёртыванием |  | 2 |  |  | 121-126 | 18.02 |  |
| 23 | Подготовка и проведения примерки изделия | Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей. |  | *2* |  |  | *126-128* | *04.03* |  |
| 24 | Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.  | Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки |  | *2* | ***1*** | **1** | *128-132* | *11.03* |  |
| 25 | Технология обработки боковых срезов и соединения лифа с юбкой.  | Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор. |  | *2* | **1** | ***1*** | *132-135* | *18.03* |  |
| 26 | Творческий проект«Наряд для семейного обеда» | Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.Дублирование деталей клеевой прокладкой.Изготовление образцов ручных и машинных работ.Обработка мелких деталей проектного изделия.Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.Окончательная обработка изделия. |  | *2* | **1** | ***1*** | *135-144* | *01.04* |  |
| **III** | **Раздел «Художественные ремёсла»** |  | ***11*** |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Материалы и инструменты для вязания | *Т*еоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде |  | *2* |  |  | *150-151* | *08.04* |  |
| 28 | Основные виды петель при вязании крючком | . Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц |  | *2* |  |  | *151-156* | *15.04* |  |
| 29 | Вязание полотна  | . Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.Выполнение плотного вязания по кругу. |  | *2* |  |  | *156-160* | *22.04* |  |
| 30 | Вязание по кругу  | Основные виды петель при вязании крючком. Условные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. |  | *2* |  |  | *160-163* | *29.04* |  |
| 31 | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель. |  Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Разработка схемы жаккардового узора на ПК. |  | *2* | **1** | ***1*** | ***163-167*** | *06.05* |  |
| 32 | Вязание цветных узоров . Создание с помощью компьютера схем для вязания | Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. |  | *2* | **1** |  | ***167-173*** | *13.05* |  |
| 33 | Творческий проект«Вяжем аксессуары крючком или спицами» | Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. |  | *2* | **1** |  | **173-178** | 20.05 |  |
| **IV** | **Комплексный творческий проект** |  | **2** |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Защита творческого проекта  |  Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».Творческий проект по разделу «Кулинария».Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.Презентация и защита творческого проекта.Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др |  | *2* | **1** | ***1*** | *178-184* | *27.05* |  |
| ***Итого:*** |  | **68** |

Рабочая программа по предмету «Технология» для 8 классов девочки по Симоненко. Календарно-тематический план составлен по 1 часу в неделю или 34 в год.

**Рабочая  программа по технологии**

**8 класс**

**Автор-составитель**

Гаджаева Ирина Аликовна

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

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

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2011 год.

Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей  деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

**Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся**

***Учащиеся должны знать:***

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

***Учащиеся должны уметь:***

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

**Содержание курса 8 класс.**

**Кулинария -8 часов**

**Блюда из птицы  -4 часа**

**Основные теоретические сведения**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

**Практические работы**

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

**Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы.

**Сервировка стола   2 часа.**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

**Варианты объектов труда.**

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.  Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

**Практические работы**

Первичная обработка фруктов и ягод  для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**Варианты объектов труда.**

Компот из яблок и груш.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 10 часов**

**Вязание на спицах**

**Основные теоретические сведения**

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

**Практические работы**

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

**Варианты объектов труда.**

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

**Технологии ведения дома 8 часа**

**Ремонт помещений  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

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.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

**Практические работы**

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Варианты объектов труда.**

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

**Санитарно-технические работы  2  часа.**

**Основные теоретические сведения**

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

**Практические работы.**

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

**Варианты объектов труда**

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

**Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов 4 часа.**

**Основные теоретические сведения**

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

**Практические работы**

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

**Варианты объектов труда.**

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

**Электротехнические работы 4 часа**

**Электротехнические устройства  4 часа**

**Основные теоретические сведения**

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.  Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

**Практические работы**

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**Варианты объектов труда**

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

**Современное производство и профессиональное образование 4  часа.**

**Сферы производства и разделение труда  2  часа.**

**Основные теоретические сведения**

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 технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические  работы**

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

**Варианты объектов труда.**

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

**Пути получения профессионального образования  2 часа**

**Основные теоретические сведения**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

**Практические работы**

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

**Варианты объектов труда.**

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интерне

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **часы** |  |
| **КУЛИНАРИЯ** | **8** |
| Технология приготовления пищи | 4 |
| Сервировка стола | 2 |
| Заготовка продуктов | 2 |
| **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ** | **10** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 7 |
| **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА** | **8** |
| Ремонт помещений | 2 |
| Санитарно-технические работы | 2 |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. | 4 |
| **ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | **4** |
| Электротехнические устройства | 4 |
| **СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ** | **4** |
| Сферы производства и разделение труда | 2 |
| Пути получения профессионального образования. | 2 |
| Итого  |  |

**Ресурсное обеспечение программы:**

Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2010 год.

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

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

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

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

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

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

 Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Разработка учебного проекта по кулинарии.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.

Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

4Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

5-6Сервировка стола.2Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

7-8Заготовка продуктов.2Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации.  Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Первичная обработка фруктов и ягод  для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ-10 часов.**9-18Вязание на спицах.Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

.

Виды петель. Простые вязанные полотна. Убавление и прибавление петель.10Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА-8часов**19-20Ремонт помещенийХарактеристика 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.

2Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

21-22Санитарно-технические работыПравила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации2Устройство современных кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

23-26Бюджет семьи. Рациональное планирование расходовБюджет семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. Выбор путей продвижения продукта труда на рынок.

4Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах*.

**ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ-4 часа**27-30Электрические устройства.Назначение, общие принципы работы и устройства бытовых нагревательных электроприборов.

Виды и назначение автоматических устройств.

Пути экономии электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.4Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии.  Пути экономии электрической энергии.

*Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах*. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ-4 часа**31-32Сферы производства и разделение трудаАнализ профессиональных возможностей личности школьника.

По итогам теста анализировать профессиональные возможности личности школьника Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.2Сферы 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 технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

33-34Пути получения профессионального образования Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.