

МОУ «Елатомская средняя общеобразовательная школа»



Рабочая программа по технологии

5-8 классы

2018-2019 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Технология: программы начального и основного общего образования /М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко – М. «Вентана-Граф», 2010г,

закон РФ «Об образовании» и в соответствии с письмом Министерства образования РФ от 09.07.2003. №13–54–144/13.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-

методических пособий рекомендованных Министерством образования РФ

«Технология, 5 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2012г.

«Технология, 6 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2012г.

«Технология, 7 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2012г.

«Технология, 8 класс», В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»2012г.

.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации

отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого

направления образовательной области «Технология». Рабочей программой предусмотрено в V, VI

, VII, по 68 часов, в VIII классе – 34 часа из расчета 2 учебных часа и 1 час в неделю.

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

Уникальная предметно-практическая среда, окружающая ребенка, и его предметно-манипулятивная деятельность на уроках технологии позволяют успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и

интеллектуальное развитие учащегося. Она является основой формирования познавательных способностей школьников, стремления активно изучать историю духовно-материальной культуры, семейных традиций своего и других народов и уважительно к ним относиться, а также способствует формированию у школьников всех элементов учебной деятельности (планирование, ориентировка в задании, преобразование, оценка продукта, умение распознавать и ставить задачи, возникающие в контексте практической ситуации, предлагать практические способы решения, добиваться достижения результата и т. д.).

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

Личностными результатами изучения технологии является воспитание и развитие социально и личностно значимых качеств, индивидуально-личностных позиций, ценностных установок (внимательное и доброжелательное отношение к сверстникам, младшим и старшим, готовность прийти на помощь, заботливость, уверенность в себе, чуткость, доброжелательность, общительность, эмпатия, самостоятельность, ответственность, уважительное отношение к культуре всех народов, толерантность, трудолюбие, желание трудиться, уважительное отношение к своему и чужому труду и его результатам). Метапредметными итогами изучения технологии является освоение учащимися универсальных способов деятельности, применимых как в рамках образовательного процесса, так и в реальных жизненных ситуациях (умение принять учебную задачу или ситуацию, выделить проблему, составить план действий и применять его для решения практической задачи, осуществлять информационный поиск,

необходимую корректировку в ходе практической реализации, выполнять самооценку результата).

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

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

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

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

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

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

Это предполагает решение следующих задач:

- совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем;
- ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;
- развитие художественной инициативы;

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Учебный план по обслуживающему труду в 5-8 кл.

Содержание программы

Разделы и темы 5 класс 6 класс 7 класс 8 класс

Работы на пришк. уч-ке 18 18 18 8

Кулинария 16 16 16 6

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 20 20 20 12

Работа на пришкольномуч-ке 14 14 14 8

Итого уроков 68 68 68 34 Организация образовательного процесса.

Формы: урок.

Типы уроков:

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

Виды уроков:

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

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

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

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

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

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

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

Педагогические технологии:

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

· Учебная программа по технологии в 5 классах.

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

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются:

формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

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

В 5 классе из общего времени (34часа) отводится для работы на пришкольном участке компонента содержания.

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

Работы на пр.уч-ке (18ч)

Кулинария(16час)

Конструирование с элементами моделирования (6час).

Технология изготовления фартука на поясе.(14час.)

Работы на пришк.уч-ке (14 ч)

Итого 68 часов.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Изучение устройства ручного привода швейной машины»

№ 2 – Изучение свойств нитей основы и утка.

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

№ 4 – Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Учебно-методическое обеспечение программы:

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

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

5 класса

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной

швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;

- способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

- рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

· выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

· ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

Тематическое планирование

- 2 вводное занятие, инструктаж по ТБ
- 2 правила уборки овощей на хранение уборка картофеля
- 2 уборка моркови
- 2 обработка лука-севка
- 2 закладка свеклы на хранение
- 2 сбор семян цветов
- 2 очистка участка от мусора
- 2 уборка капусты
- 2 санитария и гигиена. требования к помещению кухни
- 2 физиология питания
- 2 технология приготовления бутерб родов и горячих напитков
- 2 блюда из яиц
- 2 приготовление блюд из овощей
- 2 сервировка стола, правила поведения за столом
- 2 заготовка продуктов и способы их сохранения
- 2 творческий проект эскиз интерьера кухни
- 2 классификация волокон, образец полотняного переплетения
- 2 виды швейных машин, устройство и принцип действия
- 2 подготовка машины к работе, выполнение машинных строчек
- 2 упражнения на швейной машине ВТО
- 2 классификация одежды, снятие мерок
- 2 правила работы с готовыми выкройк
- 2 технология изгот. рабочей одежды (фартук) ручные работы
- 2 обработка карманов, соединение с фартуком
- 2 технология обработки боковых и и нижнего срезов фартука
- 2 обработка пояса и соединение его с фартуком, ВТО
- 2 технология ведения дома, уход за одеждой и обувью
- 2 дизайн пришкольного участка, создание микроландшафта, вып. эскиза
- 2 цветочные культуры для клумб
- 2 ТБ на пришкольном уч-ке, особеннос ти агротехники с/х культур
- 2 подготовка участка к перекопке
- 2 посев семян цветов в парник, в ящики
- 2 посев парник семян капусты

- 2 посев моркови в грядки
- 2 посадка лука в грядки

Учебная программа по технологии в 6 классах.

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

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

В 6 классе из общего времени (34 часа) отводится для работы на пришкольном участке.

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

Работы на пришк.уч-ке (18 ч)

Кулинария(16час)

Конструирование с элементами моделирования (6час).

Технология изготовления клиньевой юбки (14час.)

Работы на пришк.уч-ке (14 ч)

Итого 68 часов.

Лабораторно-практические работы:

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

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

Учебные пособия для учащихся:

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

VI класс

Учащиеся должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому · эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиневой юбок, моделировать конические и клинговые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинговую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинговую 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, отпарывать и пришивать
- читать и строить чертежи конической и клинговой юбок, моделировать конические и клинговые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым

срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

· готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

Учащиеся должны уметь:

· работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

· определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

· определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

· проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

· приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

· определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

· регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

· подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи сорочки, моделировать сорочку, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

· выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;

· готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Тематическое планирование

- 2 инструктаж по ТБ, безопасность труда
- 2 правила уборки овощей на хранение уборка лука-севка
- 2 уборка моркови
- 2 закладка свеклы на хранение
- 2 сбор семян цветов
- 2 очистка участка от мусора, подготовка цветочных клумб
- 2 уборка капусты
- 2 подготовка уч-ка к зиме
- 2 физиология питания, определение суточной потребности
блюда из молока и кисломолочных продуктов, пригот. молочного
- 2 супа
- 2 блюда из рыбы и продуктов моря, разделка рыбы
- 2 блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, макароны с сыром
изделия из жидкого теста, сладкие блюда и напитки, пригот.
- 2 блинчиков
и компота
- 2 приготовление обеда в походных условиях, приготовление гречневой
каши с тушенкой
- 2 заготовка продуктов, квашение капусты
- 2 сервировка стола к ужину, элементы этикета
свойства шерстяных и шелковых тканей, саржевое, сатиновое,
- 2 атласное
переплетения
- 2 неполадки в работе швейной машины, вызыв. дефектами иглы или ее
установкой
- 2 технология вып. двойного шва
- 2 измерение фигуры человека расчет конструкции юбки
- 2 моделирование юбки разработка модели юбки
творческий проект "юбка", изготовл. выкройки юбки, подготовка к
- 2 раскрою
- 2 раскрой юбки, подготовка дет. кроя к обработке, обработка вытачек и
складок

- 2 проведение примерки, обработка боковых срезов юбки, ВТО
- 2 обработка застежки, обработка пояса
обработка верхнего среза юбки при тачным поясом, обработка
- 2 нижнего
среза юбки
- 2 защита творческих проектов
- 2 почва на пришк. уч-ке и в регионе, ТБ
- 2 технология выращивания цветочно- декоративных культур
- 2 растительные препараты для борьбы с вредителями, ТБ
- 2 технология выращивания выбранных культур
- 2 подготовка уч-ка к перекопке, очистка от мусора
посев семян цветов

Учебная программа по технологии в 7 классах.

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

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

В 7 классе из общего времени 50% (34 часов) отводится для работы на пришкольном участке.

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

Работы на пришк. уч-ке (18 ч)

Кулинария(16час)

Конструирование и моделирование швейного изделия – ночной сорочки (6час)

Технологическая последовательность изготовления ночной сорочки (14час).

Работы на пришк. уч-ке(14 ч)

Итого 68 часов.

В 7 классе изучается проектирование и изготовление плечевого изделия – ночной сорочки.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из искусственных волокон.

№ 2 – Определение вида раппорта в сложных переплетениях.

Учебные пособия для учащихся:

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

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

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VII класс

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
 - правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
 - кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
 - способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
 - сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
 - основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
 - виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
 - устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
 - эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении платья, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования сорочек, правила подготовки выкройки к раскрою;
 - назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки сорочки;
 - правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки сорочки
- ;

Учащиеся должны уметь:

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- подбирать ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки,
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия

Тематическое планирование

- 2 введение, инструктаж по ТБ
- 2 правила уборки овощей на хранение уборка свеклы
- 2 сбор семян цветов, очистка, закладка на хранение
- 2 обработка лука-севка, сортировка
- 2 очистка клумб от цветочной ботвы
- 2 очистка уч-ка от мусора
- 2 уборка капусты на хранение
- 2 очистка уч-ка от мусора
- 2 физиология питания, определение доброкачественности продуктов
- 2 мясо и мясопродукты, приготовление борща
кисломолочные продукты и блюда из них, приготовление сырников
- 2 из
творога
- 2 мучные изделия, виды теста, изделия из пресного теста, вареники
- 2 изделия из песочного теста, пригот. домашнего печенья
- 2 непеченые кондитерские изделия приготовление пирожных
- 2 сладкие блюда, приготовление яблочного мусса
- 2 заготовка продуктов, варенье из яблок
- 2 химические волокна определение вида ткани
нетканые материалы из хим. волокон уход за одеждой из хим.
- 2 волокон
швейная машина, зигзагообразные строчки, приспособления к
- 2 швейной
машине-обметывание петель
швейная машина, зигзагообразные строчки, приспособления к
- 2 швейной
конструирование и моделирование плеч. изделий, силуэт и стиль в
- 2 одежде
виды плечевых изделий
- 2 снятие мерок для построения чертежа плеч. изд. с цельнокроенным
рукавом, построение основы чертежа ночной рубахи
- 2 моделирование и художественное оформление ночной рубахи
- 2 подготовка ткани к раскрою, раскрой

- 2 сметывание, подготовка к примерке, примерка
- 2 обработка плечевых швов, горловины бейкой, подкройной обтачкой
- 2 погibка низа изделия, окончат.обработка
- учебная проектная деятельность аналитический этап,
- 2 технологический
- этап, контрольный этап
- обустройство пришкольного участка цветочно-декоративные
- 2 растения ТБ
- 2 агротехника культур, понятие о сорте, сроках посадки и уборки
- 2 защита растений от неблагоприятных факторов
- 2 подготовка клумб к посадке цветов
- 2 подготовка грядки. посев моркови
- 2 посадка картофеля

Учебная программа по технологии в 8 классах.

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

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

В 8 классе из общего времени 50 % (17 часов) отводится для работы на пришкольном участке

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

Работы на пришк.уч-ке (8 ч)

Кулинария (6 ч)

Творческий проект аппликация (10 ч.)

Домашняя экономика (2 час)

Работы на пришк.уч-ке (8 ч)

Итого 34 часов.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из синтетических волокон. Учебные пособия для учащихся:

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

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся VIII класс

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила

варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;

- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- 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, заглавливать 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. Изготовить аппликацию.

Проверка умений:

практические работы, тесты, упражнения.

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

$K_u = \frac{K}{N}$ где N — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста;

K — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

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

Текущие и итоговые знания и умения учащихся оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка 3 ставится за 70% правильно выполненных заданий ($K_u > 0,7$), 4 — за 80—90%

правильно выполненных заданий ($0,8 = K_y < 0,9$), 5 — за правильное выполнение всех заданий ($K_y > 0,9$).

Оценка швейного изделия производится по следующим параметрам:

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

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

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

При этом целесообразно применить тесты нескольких видов: · с выбором одного, двух или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов;

- на соответствие;
- с требуемым текстовым заполнением.

Тематическое планирование

- 1 вводное занятие, инструктаж по ТБ
- 1 уборка с/х культур на хранение
- 1 уход за клумбами
- 1 уборка капусты на хранение
- 1 очистка территории уч-ка от мусора
- 1 сбор семян цветов, сортировка, упаков
- 1 очистка клумб от ботвы
- 1 уборка территории уч-ка
- 1 виды дом. птицы, первичная обработка птицы
- 1 способы определения готовности блюд, оформление гот. блюд из птицы
- 1 расчет стоимости продуктов, меню сервировка стола к обеду
- 1 расчет стоимости продуктов, меню сервировка стола к обеду
- 1 способы консервирования фруктов и ягод, первичная обработка
- 1 стерилизация в дом. условиях бланширование фруктов и укупорка
- 1 стерилизация в дом. условиях бланширование фруктов и укупорка
- 1 изготовление аппликации на ткани составление эскиза
- 1 подготовка материала (кусочки ткани)
- 1 разработка выкроек-лекал деталей
- 1 раскрой деталей
- 1 раскладка деталей на основе, закрепление булавками, наметка
- 1 закрепление деталей стебельчатым швом
- 1 закрепление дет. стебельчатым швом
- 1 творческие проектные работы, разработка дизайнерской задачи
- 1 технология изгот. изделия
- 1 защита проекта
- 1 художественное творчество, вышивка гладью
- 1 выполнение образца вышивки гладью
вязание на спицах, набор петель, выполнение лицевых и изнаночных
- 1 пет.
- 1 вязание шарфа
- 1 вязание шарфа
- 1 декоративное оформление уч-ка

- 1 стили садово-паркового искусства
- 1 особенности ландшафтного стиля
- 1 эскиз озеленения пришк.уч-ка