Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа

Кенадского сельского поселения

 Ванинского муниципального района Хабаровского края

Рассмотрено Согласовано Утверждено Руководитель МО И.о. заместителя директора Директор

учителей естественно - по УВР

гуманитарного цикла \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бурдина О. С. Гречка О.Н.

Коноплева Е.А

«03» сентября 2013г. «04» сентября 2013г. «05» сентября 2013г.

 Рабочая программа

 по технологии в 5-8 классах

Учитель: Пушкарёва Татьяна Михайловна, учитель второй

квалификационной категории

 с. Кенада

 2013-2014 учебный год

**Паспорт рабочей программы**

Учебный предмет **технология**

Количество часов в неделю по учебному плану - 2 (два)

Всего количество часов в году по плану - 68

Класс (параллель классов) **5**

Учитель Пушкарёва Татьяна Михайловна

Программа на курс «Технология »: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации. 6-е издание. Москва «Просвещение» 2007

утверждена методическим объединением учителей естественно-гуманитарного цикла

Учебное пособие для учащихся: «Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)» 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, авторы: Ю.В. Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др. под редакцией В.Д.Симоненко. 4-е издание переработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

 (рекомендовано /допущено Министерством образования и науки РФ).

**Пояснительная записка к календарно-тематическому планированию по предмету «Технология» 5 класс.**

 Тематический план разработан ( авт.-сост. Е.А Киселёва и др.-Волгоград:Учитель,2009.) в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (Москва, Просвещение, 2007).

 Тематический план ориентирован на использование учебника:

1. Ю.В. Крупская, Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)/ Ю.В. Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др. под редакцией В.Д.Симоненко.-4-е издание переработанное. - Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

2. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой. Москва Издательский центр «Вентана-Граф»,2003.

3.Технология.5-9 классы. Организация проектной деятельности. О.А. Нессонова, В.В. Пальчикова, Л.И. Нессонова, Д.П. Попов, А.Н. Занин, О.А. Лазовская ***Главной целью современного школьного образования***является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммы знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями (коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной).

**Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень).**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов.**

***Должны знать:***

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;

- общие сведения о пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;

- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, содержание минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;

- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;

- культура поведения в семье, основы семейного уюта;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- виды приводов швейных машин, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;

- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;

- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;

- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- технологию выполнения швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

- гигиенические требования, правила с средства ухода за кожей.

 ***Должны уметь:***

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

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

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в тканях нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

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

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки в соответствии с тканью, заправлять ткань в пяльцы, закреплять рабочую нить на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы,

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

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

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

Распределение учебного времени по темам

 **5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание материала. | Количество часов |
| 1. | Вводный урок  | 2 |
| 2. |  Элементы материаловедения  | 11 |
| 3. |  Рукоделие  | 8 |
| 4. |  Элементы машиноведения  | 4 |
| 5. |  Конструирование и моделирование рабочей одежды  | 8  |
| 6. | Технология изготовления рабочей одежды  | 12  |
| 7. |  Технология ведения дома  |  4 |
| 8. | Кулинария: физиология питания  | 3 |
| 9. | Кулинария: технология приготовления пищи  | 5 |
| 10. | Сервировка стола  | 2 |
| 11. | Заготовка продуктов  | 2 |
| 12. | Творческое проектирование  | 7 |
|  ИТОГО | 68 |

**Паспорт рабочей программы**

Учебный предмет **технология**

Количество часов в неделю по учебному плану - 2 (два)

Всего количество часов в году по плану - 68

Класс (параллель классов) **6**

Учитель Пушкарёва Татьяна Михайловна

Программа на курс «Технология »: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации. 6-е издание. Москва «Просвещение» 2007

утверждена методическим объединением учителей естественно-гуманитарного цикла

Учебное пособие для учащихся - «Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)» 6 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, авторы: Ю.В. Крупская, О.А.Кожина, Н.В.Синица, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др. под редакцией В.Д.Симоненко.-3-е издание переработанное. - Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2008.

 (рекомендовано /допущено Министерством образования и науки РФ).

**Пояснительная записка к календарно-тематическому планированию по предмету «Технология» 6-7 класс.**

 Тематический план разработан ( авт.-сост. Е.А Киселёва и др.-Волгоград:Учитель,2009.) в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (Москва, Просвещение, 2007).

 Тематический план ориентирован на использование учебника:

1. Ю.В. Крупская, Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)/ Ю.В. Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др. под редакцией В.Д.Симоненко.-4-е издание переработанное. - Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

2. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой. Москва Издательский центр «Вентана-Граф»,2003.

3.Технология.5-9 классы. Организация проектной деятельности. О.А. Нессонова, В.В. Пальчикова, Л.И. Нессонова, Д.П. Попов, А.Н. Занин, О.А. Лазовская

 ***Главной целью современного школьного образования***является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммы знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями (коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной).

***Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6-7 классов.***

***Должны знать:***

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.д.;

- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;

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

- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жарения мяса, посуда и инвентарь для приготовления мясных продуктов;

- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;

- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;

- способы приготовления пресного теста, раскатки его, способы защипки краёв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;

- роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;

- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;

- виды лёгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;

- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытым срезом) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, обработку кулиски;

- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов в изделии;

- единство стиля костюма, причёски, косметики, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

 ***Должны уметь:***

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;

- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;

- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;

- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;

- выращивать комнатные растения и размещать их;

- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в учебной мастерской;

- закреплять машинную строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- работать с журналами мод, читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;

- выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной и косой обтачкой, обрабатывать кулиску;

- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низ платья;

- выполнять штопку швейных изделий.

 **Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.**

Распределение учебного времени по темам

 **6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание материала. | Количество часов |
| 1. | Вводный урок  | 1 |
| 2. | Элементы материаловедения  | 2 |
| 3. | Элементы машиноведения  | 4 |
| 4. | Элементы конструирования и моделирования одежды  | 7 |
| 5. | Технология изготовления поясного изделия  | 14 |
| 6. | Технология ведения дома  | 4 |
| 7. |  Электротехнические работы.  | 2 |
| 8. | Кулинария: Физиология питания.  | 2 |
| 9. | Кулинария: Технология приготовления пищи.  | 8 |
| 10. | Заготовка продуктов.  | 2 |
| 11. | Художественная обработка материалов. Изонить.  | 6 |
| 12. |  Рукоделие. Лоскутное шитьё.  | 6 |
| 13. | Творческое проектирование.  | 10 |
|  ИТОГО | 68 |

**Паспорт рабочей программы**

Учебный предмет **технология**

Количество часов в неделю по учебному плану - 2 (два)

Всего количество часов в году по плану - 68

Класс (параллель классов) **7**

Учитель Пушкарёва Татьяна Михайловна

Программа на курс «Технология »: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации. 6-е издание. Москва «Просвещение» 2007

утверждена методическим объединением учителей естественно-гуманитарного цикла

Учебное пособие для учащихся - «Технология. Обслуживающий труд (вариант для девочек)» 7 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, авторы: О.А.Кожина, Н.В.Синица, О.В. Табурчак под редакцией В.Д.Симоненко. 4-е издание переработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

 (рекомендовано /допущено Министерством образования и науки РФ).

Распределение учебного времени по темам

 **7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание материала. | Количество часов |
| 1. | Вводный урок  | 1 |
| 2. | Кулинария: Физиология питания  | 2 |
| 3. | Кулинария: Технология приготовления пищи  | 11 |
| 4. | Элементы материаловедения  | 2 |
| 5. | Элементы машиноведения  | 3 |
| 6. |  Конструирование и моделирование плечевого изделия  | 8 |
| 7. |  Технология изготовления плечевого изделия  | 17  |
|  | Технология ведения дома  | 4 |
|  |  Электротехнические работы  | 2 |
|  | Художественная обработка материалов. Изонить.  | 8 |
|  | Творческие проектные работы.  | 10 |
|  ИТОГО | 68 |

**Паспорт рабочей программы**

Учебный предмет **технология**

Количество часов в неделю по учебному плану - 1(один)

Всего количество часов в году по плану - 34

Класс (параллель классов) **8**

Учитель Пушкарёва Татьяна Михайловна

Программа на курс «Технология »: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования и науки Российской Федерации. 6-е издание. Москва «Просвещение» 2007

утверждена методическим объединением учителей естественно-гуманитарного цикла

Учебное пособие для учащихся : «Технология» 8 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, авторы Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др. под редакцией В.Д.Симоненко 2-е издание переработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

 (рекомендовано /допущено Министерством образования и науки РФ).

**Пояснительная записка к календарно-тематическому планированию по предмету «Технология» 8 класс.**

 Тематический план разработан ( авт.-сост. Е.А Киселёва и др.-Волгоград:Учитель,2009.) в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. 8 класс», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (Москва, Просвещение, 2007).

 Тематический план ориентирован на использование учебников, учебных и учебно-методичнских пособий:

1. «Технология. 8 класс»: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений, Б.А.Гончаров, Е.В.Елисеева, А.А.Электов и др. под редакцией В.Д.Симоненко. 2-е издание переработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф»,2009.

2. Выбирайте профессию. Учебное пособие для учащихся старших классов средней школы. Автор Е.Н. Прощицкая, Москва «Просвещение»1991

3Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя. Под редакцией И.А. Сасовой. Москва Издательский центр «Вентана-Граф»,2003.

4.Технология.5-9 классы. Организация проектной деятельности. О.А. Нессонова, В.В. Пальчикова, Л.И. Нессонова, Д.П. Попов, А.Н. Занин, О.А. Лазовская.

 ***Главной целью современного школьного образования***является развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учёба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определённой суммы знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями (коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной).

***Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса***

***Должны знать:***

- понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;

- основы бизнес-планирования;

- потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;

- понятие профессиональной деятельности; разделения и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;

- основные виды художественной обработки материалов.

 ***Должны уметь:***

- проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;

- проводить расчёты и обоснование создания ученического предприятия;

- выполнять эскизные работы проекта;

- выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных и машинных швейных работ;

- правильно организовывать учебное место.

***Должны владеть компетенциями:***

- ***учебно-исследовательскими***(умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знаний, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

- ***информационно-коммуникативными*** (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

- ***социальными*** (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

- ***эмоционально-ценностными***(умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Распределение учебного времени по темам

 **8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание материала. | Количество часов |
| 1. | Вводный урок.  | 1 |
| 2. |  Домашняя экономика.  | 8 |
| 3. | Профессиональное самоопределение.  | 7  |
| 4. | Художественная обработка материалов. Лоскутная пластика.  | 14  |
| 5. | Электротехника.  |  4 |
|  ИТОГО | 34 |