***Пояснительная записка***

Рабочая программа составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

* Федеральный компонент государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии (приказ МО РФ от 05.03.2004 №1089).
* Технология: 5-8 классы. Программа. И.А.Сасова, А.В.Марченко, Москва, «Вентана-Граф», 2005 год.
* Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Министерство образования и науки Российской Федерации.

Для реализации рабочей учебной программы используется учебник «Технология. Обслуживающий труд», Павлова М.Б., Москва, «Вентана-Граф». 2009 год.

Программа включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта. Курс рассчитан на 68 часов из расчёта 2 часа в неделю с использованием методов и приёмов активного обучения. Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок.

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.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Программа включает в себя следующие разделы: технология обработки ткани и пищевых продуктов, технология ведения домашнего хозяйства, технология традиционных видов рукоделия, основы проектирования.

Одним из ведущих разделов программы является технология обработки пищевых продуктов, которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении разделов технологии традиционных видов рукоделия учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся вышивать. В этом же разделе изучается региональный компонент.

Изучая разделы технологии обработки ткани, девочки знакомятся с темами подразделов «Элементы машиноведения» и «Элементы материаловедения», овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую.

На выполнение практических работ, самостоятельных и творческих работ выделяется около 75% общего времени интегративно в течение учебного года. Кроме того программа предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения творческих проектов.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

**При оценке выполнения практических заданий руководствоваться следующими критериями:**

**Оценка устного ответа**

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

**Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка 1** ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

**Оценка практических работ.**

**Оценка 5** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка 4** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

**Оценка 3** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

**Оценка 2** ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

**Оценка 1** ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.

**Оценка самостоятельных письменных работ.**

**Оценка 5** ставится, если учащийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

**Оценка 4** ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

**Оценка 3** ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

**Оценка 2** ставится, если учащийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

**Оценка 1** ставится, если учащийся:

* не приступал к выполнению работы;
* или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

**Примечание.**

* Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

***Содержание тем учебного курса***

* 1. Вводное занятие – 2 часа
  2. Технология обработки пищевых продуктов – 14 часов
  3. Технология обработки ткани – 30 часов
  4. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества – 14 часов
  5. Технология ведения домашнего хозяйства – 8 часов

***Требования к уровню подготовки учащихся***

**Учащиеся должны знать:**

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промыш­ленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионукли­дов и т. п.;
* 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, передающихся через пищу, о профи­лактике инфекций;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
* 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;
* значение закусок, супов, вторых блюд и десерта в питании человека, их ассортимент;
* виды мяса, условия и способы хранения мясных продуктов, технологию их приготовления;
* общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содер­жании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о со­хранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной об­работки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, го­рячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
* сервировку стола; правила поведе­ния в гостях, поведение за столом;
* технологию приготовления варенья, повидла, джема, марме­лада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или са­харного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
* санитарно-гигиенические требования к детской комнате; возможности применения техники вязания крючком и спицами различ­ных петель и узоров, их условные обозначения
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
* виды соединений деталей в узлах механизмов и машин;
* эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования к легкому женскому
* платью, материалы, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок;
* правила снятия мерок и их условное обозначение;
* назначение, конструкция, условное обозначение и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом и с одним закрытым срезом, правила выполнения чертежей
* правила подготовки ткани к раскрою;
* экономную раскладку выкройки на ткани;
* технологию пошива поясного изделия;
* общие правила ведения домашнего хозяйства; потребности семьи, иерархию человеческих потребностей; составляющие семейного бюджета, возможности рационального использования средств и пути их увеличения; основы бизнес – планирования.

**Учащиеся должны уметь:**

* оказывать первую помощь при ожогах и поражении электри­ческим током, пищевых отравлениях;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков4
* 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;
* готовить блюда из мяса;
* подготавливать материалы к вязанию, подбирать спицы, крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по за­писи;
* соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
* применять ткани из искусственных волокон в швейных изде­лиях;
* определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы; разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны поясного изделия;
* подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
* выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым и с одним закрытым срезами, обрабатывать клиньевую и коническую юбки;
* 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;
* выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой;
* анализировать семейный бюджет; определять прожиточный минимум семьи, расходы учащегося.

***Учебно-тематический план***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№урока п/п** | **№ урока по теме** | **Тема** | | **Кол-во часов** | **Вид контроля** | |
| 1. |  |  | |  |  | |
| 1 | 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж | | 1 | собеседование | |
| 2. |  | Технология обработки ткани | | 29 |  | |
| 2 | 1 | Ткани из химических волокон | | 1 | собеседование практ работа | |
| 3 | 2 | Свойства тканей | | 1 | собеседование | |
| 4 | 3 | Ассортимент поясной одежды | | 1 | собеседование | |
| 5 | 4 | Конструирование юбок | | 1 | практ работа | |
| 6 | 5 | Построение чертежа клиньевой юбки | | 1 | практ работа | |
| 7 | 6 | Построение чертежа прямой юбки | | 1 | практ работа | |
| 8 | 7 | Построение чертежа конической юбки | | 1 | практ работа | |
| 9 | 8 | Моделирование изделия | | 1 | практ работа | |
| 10 | 9 | Моделирование изделия | | 1 | собеседование практ работа | |
| 11 | 10 | Проект « Юбка» | | 1 | собеседование практ работа | |
| 12 | 11 | Изготовление выкройки юбки | | 1 | собеседование практ работа | |
| 13 | 12 | Раскрой ткани | | 1 | практ работа | |
| 14 | 13 | Раскрой ткани | | 1 | практ работа | |
| 15 | 14 | Подготовка деталей к обработке | | 1 | собеседование практ работа | |
| 16 | 15 | Подготовка изделия к примерке | | 1 | собеседование | |
| 17 | 16 | Примерка изделия | | 1 | практ работа | |
| 18 | 17 | Обработка после примерки | | 1 | практ работа | |
| 19 | 18 | Обработка швов и вытачек | | 1 | практ работа | |
| 20 | 19 | Обработка швов и вытачек | | 1 | практ работа | |
| 21 | 20 | Обработка деталей | | 1 | практ.работа | |
| 22 | 21 | Обработка деталей | | 1 | практ работа | |
| 23 | 22 | Обработка застежки «молния» | | 1 | практ работа | |
| 24 | 23 | Обработка застежки «молния» | | 1 | практ работа | |
| 25 | 24 | Обработка низа изделия | | 1 | практ работа | |
| 26 | 25 | Обработка низа изделия | | 1 | практ работа | |
| 27 | 26 | Обработка пояса | | 1 | практ работа | |
| 28 | 27 | Обработка среза талии | | 1 | практ работа | |
| 29 | 28 | Обработка среза талии | | 1 | практ работа | |
| 30 | 29 | Защита проекта | | 1 | практ работа | |
| **3** |  | **Технология традиционных видов рукоделия** | | **14** |  | |
| 31 | 1 | Вязание на спицах | | 1 | собеседование | |
| 32 | 2 | Набор петель | | 1 | практ работа | |
| 33 | 3 | Вязание лицевых петель | | 1 | практ работа | |
| 34 | 4 | Вязание изнаночных петель | | 1 | собеседование | |
| 35 | 5 | Узоры из лицевых и изнаночных петель | | 1 | собеседование | |
| 36 | 6 | Узоры из лицевых и изнаночных петель | | 1 | собеседование | |
| 37 | 7 | Вязание орнамента | | 1 | собеседование | |
| 38 | 8 | Вязание орнамента | | 1 | контрольная работа | |
| 39 | 9 | Вязание крючком | | 1 | собеседование | |
| 40 | 10 | Основные виды петель | | 1 | собеседование практ работа | |
| 41 | 11 | Основные виды петель | | 1 | собеседование практ работа | |
| 42 | 12 | Вязание полотна | | 1 | практ работа | |
| 43 | 13 | Вязание по кругу | | 1 | практ работа | |
| 44 | 14 | Проект «Вязанное изделие» | | 1 | практ работа | |
| **4** |  | **Технология обработки пищевых продуктов** | | **14** |  | |
| 45 | 1 | Физиология питания | | 1 | Практ работы | |
| 46 | 2 | Правила поведения за столом | 1 | | | собеседование |
| 47 | 3 | Холодные закуски | 1 | | | собеседование |
| 48 | 4 | Супы | 1 | | | собеседование |
| 49 | 5 | Приготовление холодной закуски | 1 | | | практ работа |
| 50 | 6 | Приготовление холодной закуски | 1 | | | практ работа |
| 51 | 7 | Приготовление супа с фрикадельками | 1 | | | практ работа |
| 52 | 8 | Приготовление супа с фрикадельками | 1 | | | практ работа |
| 53 | 9 | Основные горячие блюда | 1 | | | собеседование |
| 54 | 10 | Десерты | 1 | | | собеседование |
| 55 | 11 | Способы хранения пищевых продуктов | 1 | | | собеседование |
| 56 | 12 | Правила хорошего тона | 1 | | | собеседование |
| 57 | 13 | Проект «Праздничный ужин для гостей» | 1 | | | собеседование |
| 58 | 14 | Проект «Праздничный ужин для гостей» | 1 | | | собеседование |
| **5** |  | **Технология ведения домашнего хозяйства** | **8** | | |  |
| 59 | 1 | Экономика домашнего хозяйства | 1 | | | собеседование |
| 60 | 2 | Бюджет семьи | 1 | | | собеседование |
| 61 | 3 | Расходы семьи | 1 | | | собеседование |
| 62 | 4 | Доходы семьи | 1 | | | обеседование |
| 63 | 5 | Проект «Мой бюджет» | 1 | | | собеседование |
| 64 | 6 | Проект «Мой бюджет» | 1 | | | практ работа |
| 65 | 7 | Интерьер жилых помещений | 1 | | | обеседование |
| 66 | 8 | Интерьер жилых помещений | 1 | | | собеседование |
| 67 | 9 | Функциональное назначение прихожей | 1 | | | обеседование |
| 68 | 10 | Функциональное назначение прихожей | 1 | | | практ работа |

***Список литературы***

- И.А. Сасова, А.В. Марченко, «Технология. 7 класс», М: «Просвещение»,2005г.

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

- В.Н.Чернякова. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани» 5-9, Москва: Просвещение, 2003г.

- И.А.Сасова.Сборник проектов. 6 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.

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