Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Уренская средняя общеобразовательная школа № 1»
Уренского муниципального района Нижегородской области

Рассмотрена
на Педагогическом
совете школы
Протокол № 1
от «30» августа 2016 г.

Согласована
Зам. директора по УВР
/Л.Ф.Брызгалова/

Утверждена
И.о. директора школы
/О.А. Веникова/
Приказ № 189
от «30» августа 2016 г.

Рабочая программа по технологии

для 7 – 9 классов

на 2016-2017 учебный год

Составитель учитель:

Вихарева Т.В.

Составлена на основе программ:
«Технология. 5-8 классы: программа / И.А. Сасова, А.В. Марченко.- М.: Издательский центр «Вента-Граф», 2008.
Сборник программ «Технология: программы начального и основного общего образования» под руководством В.Д. Симоненко.- М.: Издательский центр «Вента-Граф», 2010

Планируемые результаты освоения учебного предмета

7-8 класс

В результате изучения раздела ***«Основы проектирования»*** ученик должен:

знать/понимать

· что такое учебный проект;

· основные компоненты проекта;

· с чего начинается технологический проект;

уметь

· определять потребности людей и общества;

· проводить опрос (интервью) для определения потребностей;

· осуществлять дизайн-анализ изделий;

· обосновывать выбор изделия для проекта;

· формулировать задачу проекта;

· разрабатывать перечень критериев для выбранного изделия;

· представлять результаты проектной деятельности;

· проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учетом существующих ресурсов; изготовления изделий, соответствующих определенным потребностям; планирования и организации преобразовательной деятельности; поиска необходимой информации.

В результате изучения раздела **«*Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»*** ученик должен:

знать/понимать

· назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

· выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее грех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее грех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов для влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела ***«Кулинария»*** ученик должен:

знать/понимать

· влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

· санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

· выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки

пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «***Технология ведения домашнего хозяйства»*** ученик должен:

знать/понимать

· характеристики основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

· планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой; анализировать бюджет семьи; рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела ***«Электротехнические работы»*** ученик должен:

знать/понимать

· назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь

· объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела ***«Современное производство и профессиональное образование»*** ученик должен:

знать/ понимать

· сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь

· находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

В результате изучения технологии в ***9 классе*** ученик должен:

знать/понимать основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;

уметь рационально организовывать рабочее место; применять технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия; выбирать материалы, инструменты для выполнения работ; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами; осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов.

Требования к уровню подготовки учащихся по разделу вязание на спицах

Знать:

- возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
- свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей;
- правила подбора спиц для вязания;
- условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
- технология вязания на двух и пяти спицах;
- способы ремонта вязаных изделий.

Уметь:

- подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
- выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначении;
- вязать простые изделия на двух и пяти спицах;
- производить ремонт вязаных изделий.

Содержание учебного предмета

7 класс

Вводное занятие

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда на рабочем месте и в мастерской. Правила безопасного труда. Ознакомление с основными разделами программ обучения. Демонстрация проектов, выполненных учащимися 7 класса в предшествующие годы.

Основы проектирования

Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта проекта. Испытание и оценка изделия. Графики и диаграммы, эскизы и чертежи как способ отражения процесса изготовления изделия и результатов исследования. Защита проекта, способы презентации проекта

Кулинария

Выявление пожеланий участников обеда к меню или исследование их вкусов. Формулировка задачи проекта. Выбор лучшей идеи приготовления обеда. План работы по приготовлению обеда. Организация рабочего места. Приготовление закусок, супов вторых блюд и десерта. Последовательность приготовления обеда. Ознакомление со значением мяса и мясных продуктов в питании человека. Блюда из вареного и жареного мяса. Разработка требований к блюдам из мяса. Правила хранения мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. Определение добро качественности мяса и мясных продуктов по внешним признакам.

Освоение способов выполнения механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов, последовательности приготовления блюд из них. Определение влияния способов обработки на пищевую ценность готовых блюд. Приготовление блюд и определение их готовности. Знакомство с видами экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющими на здоровье человека. Оказание первой помощи при пищевых отравлениях и ожогах. Санитарно-гигиенические правила и условия безопасного труда. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Правила подачи приготовленных блюд. Оценка выполнения проекта. Анализ допущенных отклонений.

Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Механическая обработка муки. Способы и последовательность приготовления теста и изделий из него.

Значение консервирования как способа длительного храпения пищевых продуктов и его экономической целесообразности. Требования к сырью для консервирования. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда при консервировании. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Приготовление консервов в домашних условиях. Подготовка плодов и ягод к получению соков. Приготовление варенья. Условия сохранения витаминов при механической и тепловой обработке ягод, фруктов и овощей. Экономное использование продуктов. Хранение сушеных плодов и ягод. Профилактика пищевых отравлений. Оценка материальных затрат.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Например, проекты: юбка, брюки, шорты и др.

Химические волокна – искусственные и синтетические. Свойства тканей из химических волокон.

Развитие моды. Виды поясных изделий. Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу), по покрою (прямые, конические клиньевые). Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Особенности снятия мерок для изготовления юбки. Чтение чертежей. Прибавки, учитываемые при построении чертежа. Выбор прибавок в зависимости от вида и назначения изделия, силуэта, ткани. Форму; расчета для построения чертежа. Последовательность построения чертежа. Организация рабочего места при изготовлении швейных изделий.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устранение неполадок в работе швейной машины, связанных с регулировкой натяжения верхней и нижней ниток.

Краткая формулировка задачи проекта по изготовлению поясного изделия (юбки). Выбор фасона юбки в соответствии с потребностями пользователя. Изменение деталей

чертежа изделия в соответствии с выбранным фасоном (моделирование). Выбор ткани для изготовления изделия. Расчет ткани на изделие. Декатирование ткани. Подготовка к раскрою. Раскладка выкройки па ткани. Раскрой ткани и подготовка деталей кроя к обработке. Обработка и соединение деталей кроя поясного изделия. Технологическая последовательность изготовления юбки. Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя. Проведение примерки. Приемы влажно-тепловой обработки. Правила безопасного труда. Возможные дефекты поясных изделий и способы их устранения. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия потребителем.

Дизайн-анализ вязаных изделий. Способы и виды вязания крючком (рельефное, плотное, ажурное, филейное и др.). Материалы, инструменты и принадлежности для вязания. Технология выполнения исходных элементов (воздушной петли, цепочки, столбиков с накидом и без накида, прочных столбиков). Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения. Технология вязания овала, круга и изделий на их основе. Правила безопасной работы.

Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с потребностью пользователя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Технологии ведения домашнего хозяйства

Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: ее состава, возраста детей, рода занятий родителей, художественных предпочтений членов семьи. Связь интерьера дома с работоспособностью и здоровьем членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений. Их эстетические, гигиенические, композиционные особенности. Правила выбора рациональных способов и средств ухода за помещением, одеждой, обувью. Традиционные для данной местности формы организации рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование санитарно-технических работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений в зависимости от обычаев конкретной местности.

Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства, основные виды бытовых домашних работ. Распределение обязанностей в семье. Назначение основных видов современной бытовой техники.

Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Составление семейного бюджета, источники его доходной и расходной частей. Постоянные и переменные расходы. Непредвиденные расходы. 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.

Роль членов семьи в формировании семенного бюджета. Личный бюджет школьника.

8 класс

Вводное занятие. Основы проектирования (2ч.)

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Инструктаж по охране труда.

Технология ведения домашнего хозяйства (6ч.)

Ознакомление с видами ремонтных и отделочных работ на примере конкретного помещения. Ремонт помещения. Планирование ремонтно-отделочных работ.

Санитарно-технические работы, связанные с устройством водоснабжения и канализации. Водопроводные краны. Причины подтекания. Ремонт.

Электротехнические работы (4ч.)

Области применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники, потребитель электрического тока. Использование

электроэнергии. Общие характеристики бытовых потребителей электроэнергии. Знакомство с профессиями, связанными с электротехническими работами и электронными технологиями.

Проектирование и изготовление изделий (11ч.)

Проектирование и изготовление изделий в технике художественной вышивки.

Оформление готового изделия. Презентация проекта. Художественная вышивка как вид декоративно-прикладного искусства. Материалы, инструменты, приспособления для вышивки лентами. Технология выполнения вышивки лентами.

Современное производство и профессиональное образование. (11ч.)

Различные виды предприятий. Классификация их по видам собственности. Некоммерческие организации. Бизнес-план. Производственный план. Себестоимость. Оплата труда. Налоги.

Основы предпринимательства. Экономика и организация производства.

Проектирование профессионального плана с учетом интересов, склонностей.

9 класс

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (10ч.)

Инструктаж по охране труда. История вязания спицами. Материалы и инструменты. Набор петель, лицевая петля. Платочное полотно. Изнаночная петля. Чулочное полотно. Резинка 2х2, английская, двойная. Условные обозначения на схемах. Чтение схем, вязание по ним. Условные обозначения на схемах. Чтение схем, вязание узоров с косами. Шнуры как вид декоративной отделки изделия. Технология выполнения кистей, вязаных пуговиц.

Проектирование и изготовление изделий (10ч.)

Запуск творческого проекта по изготовлению изделия в технике вязания спицами. Проектирование и изготовление изделий в технике вязания спицами. Оформление готового изделия. Презентация проекта.

Электротехнические работы (3ч.)

Приборы радиоэлектроники. Техника безопасности при выполнении радиомонтажных работ. Бытовые радиоэлектронные приборы. Виды цифровых приборов.

Современное производство и профессиональное образование (10ч.)

Учреждения профессионального образования. Учет требований к качествам личности при выборе профессии.

Тематическое планирование с указанием количества часов, отведенных на освоение каждой темы

Раздел / тема	Количество часов		
	7 класс	**8 класс**	**9 класс**
Вводное занятие. Основы проектирования.	2	1	1
Кулинария	12	-	-
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:	44	11	10
Проектирование и изготовление изделий			10
Технологии ведения домашнего хозяйства	10	6	-
Электротехнические работы		4	3
Современное производство и профессиональное образование		12	10
ИТОГО:	**68**	**34**	**34**