

Учебная программа по предмету «Технология» в 5-9 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.

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-9 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

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

Это предполагает:

I. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать

потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

«Технология» Технический труд. (5-9 классы)

Программа по технологии (технический труд) составлена в соответствии с утвержденным минимумом содержания обучения в основной школе и предназначена для учащихся V—IX классов общеобразовательных школ.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- приобретение общетрудовых, политехнических и специальных знаний, умений и навыков на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых объектов труда;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, самостоятельности, ответственности, инициативности, предприимчивости, честности и порядочности;
- воспитание культуры личности, связанной с трудовой деятельностью (культуры труда, экономической культуры, экологической культуры и др.);
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, коммуникативных и организаторских умений в процессе различных видов деятельности;
- формирование способности самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и способностей.

Нетрадиционным для технологии и трудового обучения являются разделы по строительно-отделочным и санитарно-техническим работам, которые предусмотрены новым минимумом содержания обучения. В течение учебного года эти работы могут проводиться в форме учебных упражнений. В летний период за счет школьного компонента учебного плана школы организовывается производственная практика школьников, тематически связанная с ремонтом школьных помещений и коммуникаций.

Завершающим разделом содержания являются проектные работы, как интегрированный вариант всех разделов в процессуальном выражении.

Раздел «Проектные работы» в каждом классе выстроен в логике исследования: подготовительный этап, конструкторский этап, технологический этап, этап изготовления изделия, заключительный этап. В содержании раздела имеется теоретический материал, который должен быть изучен на занятиях, отводимых на выполнение проекта. Приобретенные знания закрепляются и совершенствуются учащимися при выполнении проекта.

Особенностью и инновацией в отборе содержания программы является осуществление идеи развивающего обучения учащихся. Это нашло выражение в разделах «Элементы техники» и «Проектные работы». Сведения, изложенные в разделе «Элементы техники», носят обобщающий характер. Структура подачи материала опирается на концептуальное дидактическое положение развивающего обучения о ведущей роли теоретических понятий.

Весь материал можно условно разделить на ряд блоков, выстроенных последовательно:

- основные понятия (V класс);
- рабочие машины и их рабочие органы (VI класс);
- способы передачи движения (VII класс);
- преобразование энергии и ее эффективное использование (VIII класс);
- современная техника (IX класс).

«Технология» Обслуживающий труд. (5-9 классы)

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей**:

- **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 лично или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** умениями создавать лично 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;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической 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 требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 15 % от учебного времени отводится для изучения карельских ремесел и промыслов, для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства.

Организация образовательного процесса.

Формы : урок.

Типы уроков:

- ❖ - урок изучения 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
- ❖ выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

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

Учебный план по обслуживающему труду в 5-9 кл.

Разделы и темы	Количество учебных часов									
	5 кл		6 кл		7кл		8кл		9кл	
	Р	Т	Р	Т	Р	Т	Р	Т	Р	Т
1. Технология обработки пищевых продуктов.	12		12		12		12		14	
2. Техника (элементы машиноведения).	4		6		2		2		2	
3. Основы проектирования	4		4		4		6		4	
4. Информационные технологии	-		-		2		2		4	
5. Технология обработки тканей.	28		24		28		32		22	
5.1. Материаловедение		4		4		4		2		2
5.2. Конструирование и моделирование		6		6		6		10		6
5.3. Технология изготовления.		18		14		18		20		14
6. Культура дома.	2		2		2		2		4	
7. Электротехника и электроника	2		2		2		2		2	
8. Художественная обработка материалов.	18		18		16		8		12	
8.1. Вязание		10		10		8		-		-
8.2. Вышивка		8		8		8		8		-
8.3. Вязание крючком		-		-		-		-		12
9. Профессиональное самоопределение.	-	-	2	-	2	-	2	-	2	-
10. Основы предпринимательства	-	-	-	-	-	-	-	-	2	
Итого:	70		70		70		68		68	

Примечание: в разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Учитывая региональные особенности нашего района 15 % от учебного времени отводится для изучения карельских ремесел и промыслов, национальных традиций, праздников, технологий изготовления элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

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-трудова 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 15 % (12 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

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

1. Технология обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Культура дома.
3. Электротехника и электроника.
4. Техника (элементы машиноведения).
5. Художественная обработка материалов.
6. Основы проектирования.

Основные разделы:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов
2. Техника (элементы машиноведения) – 4 часов
3. Основы проектирования – 4 часа
4. Технология обработки тканей – 28 часов
 - ❖ Материаловедение - 4
 - ❖ Конструирование и моделирование - 6
 - ❖ Технология изготовления изделия - 18
5. Культура дома – 2 часа
6. Электротехника и электроника – 2 часа
7. Художественная обработка материалов – 18 часов
 - ❖ Вязание - 10
 - ❖ Вышивка – 8

Итого 70 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

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.
- В.Н.Чернякова, «Технология обработки ткани 5кл.», М: «Просвещение», 2000г.
- 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. 5 класс. Москва: «Вентага-Граф, 2004г.
- Е.В.Старикова, Г.А.Корчагина «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: Просвещение, 2002
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся V класс

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 пяльцы, 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.

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 15 % (12 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

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

1. Технология обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Культура дома.
3. Электротехника и электроника.
4. Техника (элементы машиноведения).
5. Художественная обработка материалов.
6. Профессиональное самоопределение.
7. Основы проектирования.

Основные разделы:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов
2. Техника (элементы машиноведения) – 6 часов
3. Основы проектирования – 4 часа
4. Технология обработки тканей – 24 часов
 - ❖ Материаловедение - 4
 - ❖ Конструирование и моделирование - 6
 - ❖ Технология изготовления изделия - 14
5. Культура дома – 2 часа
6. Электротехника и электроника – 2 часа
7. Художественная обработка материалов – 18 часов
 - ❖ Вязание - 10
 - ❖ Вышивка – 8
8. Профессиональное самоопределение – 2 часа.

Итого 70 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

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.
- «Технология обработки ткани бкл.» В.Н.Чернякова, М.: «Просвещение», 1998г.
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

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;

композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования; к легкому женскому платью, 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:

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.

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 15 % (12 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

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

1. Технология обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Культура дома.
3. Электротехника и электроника.
4. Техника (элементы машиноведения).
5. Художественная обработка материалов.
6. Профессиональное самоопределение.
7. Основы проектирования.
8. Информационные технологии.

Основные разделы:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов
2. Техника (элементы машиноведения) – 2 часов
3. Основы проектирования – 4 часа.
4. Информационные технологии – 2 часа
5. Технология обработки тканей – 28 часов
 - ❖ Материаловедение - 4
 - ❖ Конструирование и моделирование - 6
 - ❖ Технология изготовления изделия - 18
6. Культура дома – 2 часа
7. Электротехника и электроника – 2 часа
8. Художественная обработка материалов – 16 часов
 - ❖ Вязание - 8
 - ❖ Вышивка – 8
9. Профессиональное самоопределение – 2 часа.

Итого 70 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

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.

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

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

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

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

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

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

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 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 клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочный шов с открытым срезом, настрочный шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать клинковую 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 клинковую 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.

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 два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 8 классе из общего времени 15 % (12 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

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

1. Технология обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Культура дома.
3. Электротехника и электроника.
4. Техника (элементы машиноведения).
5. Художественная обработка материалов.
6. Профессиональное самоопределение.
7. Основы проектирования.
8. Информационные технологии.

Основные разделы:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 12 часов
2. Техника (элементы машиноведения) – 2 часов
3. Основы проектирования – 6 часа.
4. Информационные технологии – 2 часа
5. Технология обработки тканей – 32 часов
 - ❖ Материаловедение - 2
 - ❖ Конструирование и моделирование - 10
 - ❖ Технология изготовления изделия - 20
6. Культура дома – 2 часа
7. Электротехника и электроника – 2 часа
8. Художественная обработка материалов – 8 часов
 - ❖ Вышивка – 8
9. Профессиональное самоопределение – 2 часа.

Итого 68 часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного блока «Вышивка», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Определение свойств тканей из синтетических волокон.

Учебные пособия для учащихся:

- «Технология. 8 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.
- «Технология обработки ткани 7-9 кл.» В.Н.Чернякова, М: «Просвещение», 1998г.
- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004
- «Основы кулинарии 8-9 кл.», В.И.Ермакова, М: «Просвещение»1993г.
- «Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентага-Граф, 2003г.
- В.М.Казакевич. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии.М.: Дрофа, 2000
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002

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;

виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы платья, особенности моделирования плечевых изделий на основе чертежа платья, способы моделирования;

назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачкой, кружевом, обработки ластовицы и соединения ее с изделием, обработки застежки планкой, притачивания кулиски;

экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков; проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;

варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение, переваривать прокипяченное варенье;

соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;

определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачкой, кружевом, тесьмой, обрабатывать ластовицу и соединять ее с изделием, обрабатывать застежку планкой, притачивать кулиску;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов, низа платья и выреза трусов косой обтачкой или тесьмой, обрабатывать край купальника под резинку, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Учебная программа по технологии в 9 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 9 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

В 9 классе из общего времени 15% (12 часов) отводится для изучения регионального компонента содержания.

Содержание обучения по направлению «обслуживающий труд» в 9 классе:

1. Технология обработки ткани и пищевых продуктов.
2. Техника (элементы машиноведения).
3. Электротехника и электроника.
4. Культура дома.
5. Художественная обработка материалов.
6. Профессиональное самоопределение.
7. Основы проектирования.
8. Основы предпринимательства
9. Информационные технологии.

Основные разделы:

1. Технология обработки пищевых продуктов – 14 часов
2. Техника (элементы машиноведения) – 2 часов
3. Основы проектирования – 4 часа.
4. Технология обработки тканей – 22 часов
 - ❖ Элементы материаловедения – 2
 - ❖ Конструирование и моделирование – 6
 - ❖ Технология изготовления поясного изделия – 14
5. Информационные технологии – 4 часа
6. Профессиональное самоопределение – 2 часа.
7. Электротехника и электроника -2 часа
8. Культура дома – 4 часа
9. Художественная обработка материалов – 12 часов
 - ❖ Вязание крючком - 12
10. Основы предпринимательства- 2 часа

Итого 68часов.

Региональный компонент содержания реализуется за счет отдельного модуля «Вязание крючком», который является неотъемлемой частью учебной программы.

В разделе «Основы проектирования» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

Лабораторно-практические работы:

№ 1 – Отличительные признаки продуктов (внешне похожих между собой) и некоторые их свойства, используемые для приготовления теста.

№ 2 – Определение тканей из синтетических волокон. Установление назначения тканей. Защита проекта.

Учебно-методические пособия:

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

- Чернякова В.Н. Рабочая тетрадь 5-9 кл.. Творческий проект по технологии обработки ткани.-М.: Просвещение, 2004

-«Технология. 9 класс» В.Д.Симоненко, М: «Просвещение»,2002г.

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

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

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

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

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

Результаты обучения.

Результаты изучения предмета «Технологии» приведены в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников основной школы по образовательной области «Технология»

Требования к уровню подготовки выпускников основной школы по образовательной области «Технология»

Выпускники должны знать:

роль техники и технологий в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производств, энергетики и транспорта;

принципы работы, назначение и устройство основных технологических и транспортных машин, механизмов, агрегатов, орудий и инструментов, электробытовых приборов;

свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов (физические, технические, технологические);

традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;

значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы); — способы передачи, использования и экономии электрической энергии;

возможности и области применения ПЭВМ в современном производстве, сфере обслуживания;

роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;

основные понятия, термины графики, правила выполнения чертежей в системе ЕСКД, методы проецирования, виды проекций;

основные элементы предпринимательской деятельности (бизнес-план, менеджмент, маркетинг);

требования к выбору профессии и соответствие им личностных возможностей и способностей.

технологии их выращивания с учетом экологических подходов;

способы сбора урожая, предварительной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Выпускники должны уметь:

рационально организовать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;

выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требований дизайнера;

читать схемы, чертежи, эскизы деталей и сборочных единиц;

составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявляемых к нему технико-технологических требований и существующих условий;

выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда;

собирать изделие по схеме, чертежу, эскизу и контролировать его качество;

изготавливать простые швейные изделия ручным и машинным способами;

определять доброкачественность пищевых продуктов, их правильный подбор и готовить блюда для дневного рациона;

находить и использовать информацию для преобразовательной деятельности, в том числе с помощью ПЭВМ;

выполнять не менее одного вида художественной обработки материалов с учетом региональных условий и традиций;

управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;

выполнять простые строительно-отделочные и санитарно-технические работы;

осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

Итоговая аттестация выпускников основной школы по технологии проводится в форме защиты творческого проекта.

Для развития творческих способностей учащихся рекомендуется использовать метод проектов. Понятие «проект» можно встретить в технике и архитектуре.

Проект — это комплекс технических документов, содержащий расчеты, чертежи, макеты предназначенных к постройке, изготовлению или реконструкции сооружений, установок, машин, аппаратов, приборов.

Суть учебного проекта состоит в выполнении какого-либо объекта труда (доступного и посильного учащемуся) и разработке документации, необходимой для его выполнения.

При выборе проектного задания необходимо учитывать его практическую ценность. Это могут быть изделия для личного пользования, для членов семьи, для дома и др. Задания не должны быть сложными, они должны учитывать личные интересы и способности каждого отдельного учащегося или группы учащихся, материально-технические возможности школы. Завершенный проект сопровождают пояснительной запиской, в которой излагают содержание проектного задания и результаты проделанной работы. Ее оформляют в виде эскизов с пояснительным текстом. Каждый проект целесообразно обсудить с коллективом учащихся и дать ему соответствующую оценку. При этом обращают внимание на целесообразность и качество проделанной работы, ее грамотность и эффективность.

Последовательность выполнения учебного проекта

1. Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), ее обсуждение и анализ.
2. Рассмотрение требований, ограничений, условий, необходимых для выполнения проекта.
3. Сбор информации по учебному проекту, подбор специальной литературы.
4. Идеи, варианты выполнения проекта.
5. Выбор оптимальной идеи и ее развитие. Экономические расчеты себестоимости.
6. Планирование изготовления изделия (организации мероприятия).
7. Изготовление изделия (проведение мероприятия).
8. Проверка и оценка результатов.
9. Оформление проектной документации.
10. Защита проекта.

Темы вынесенные на контроль

Класс	Темы				
	Практическая работа для проверки умений и навыков. Упражнения.	Проверочная работа по теме	Тест по теме	Защита проекта	Карточки-задания
5 класс	- «Виды украшающих швов», - Лабораторно-практическая работа № 1 «Изучение устройства ручного привода швейной машины» - Лабораторно-практическая работа №2 «определять в тканях направления нитей основы и утка» - Лабораторно-практическая работа № 3 «определение лицевой и изнаночной стороны ткани» - Лабораторно-практическая работа № 4 «определение свойств тканей из натуральных растительных волокон»		«Вязание на спицах»	«Сочный бутерброд»	
6 класс	- лабораторно – практическая работа №1 «Определить лицевую и изнаночную сторону ткани саржевого и атласного переплетений»	- «Вязание варежки», - «Технология изготовления ночной	«Конструирование ночной сорочки», «Сервировка стола к ужину».	«Картина в технике ручной вышивки»	

	- лабораторно-практическая работа №2 «Определение тканей саржевого и атласного переплетений из коллекции тканей»	сорочки»			
7 класс	-Лабораторная работа № 1 «Определение свойств тканей из искусственных волокон». -Лабораторная работа № 2 «Определение вида раппорта в сложных переплетениях».		«Вязание носка»	«Юбка»	-«Раскрой ткани», -«Заготовка и хранение продуктов».
8 класс	«Заправка и регулировка натяжение нити в машине 51–го А класса ПМЗ.» -Лабораторно-практическая работа № 1 «Определение свойств тканей из синтетических волокон».		-«Приготовление и оформление блюд и напитков», -«Счетные швы».	«Халат»	
9 класс	-Лабораторно-практическая работа № 1 « Отличительные признаки продуктов (внешне похожих между собой) и некоторые их свойства, используемые для приготовления теста». -«Пастеризация овощей и фруктов». - «использование приспособлений малой механизации». -Лабораторно-практическая работа № 2 «Определение тканей из синтетических волокон. Установление назначения тканей».		-«Правила безопасной эксплуатации и средства защиты от поражения электрическим током». -«Вязание крючком».	«Брюки»	

Контроль уровня обученности

Класс	Виды контроля	КИМ
5 - 7	<p><i>Проверка знаний:</i> тесты, кроссворды, карточки-задания.</p> <p><i>Проверка умений:</i> практические работы, тесты, упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>Е.В.Старикова «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: «Просвещение», 2000</p>
8-9	<p><i>Проверка знаний:</i> контрольные задания, тесты, кроссворды, карточки-задания, тематический срез.</p> <p><i>Проверка умений:</i> практические работы, тесты, упражнения.</p>	<p>В.М.Казакевич «Оценка качества по технологии», М.: «Дрофа», 2000</p> <p>А.К.Бешенкова «Методика обучения технологии», М.: «Дрофа», 2004</p> <p>А.В.Марченко «Итоговая аттестация выпускников», М.: «Просвещение», 2002</p>

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

$$K_y = \frac{N}{K}$$

где N — количество правильных ответов учащихся на вопросы контрольной работы, теста; K — общее число вопросов в контрольной работе или тесте.

Если $K_y > 0,7$, 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 ($K_y > 0,7$), 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:

1. Качество и аккуратность выполнения изделия.
2. Соблюдение нормы времени.
3. Соблюдение технологии.
4. Организация рабочего места.
5. 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;
- на установление правильной последовательности действий.

5 класс.

№	Разделы и темы	Количество часов	
1.	Художественная обработка материалов	18	
	Вводное занятие		1
1.1.	Вязание	10	
	История вязания. Инструменты и материалы для вязания. Правила ТБ. Основные приемы вязания		1
	Вязание на двух спицах. Образец чулочной вязки.		2
	Основные приемы техники вязания. Образец резинки и путанки.		2
	Орнамент в вязаных изделиях		2
	Цвет в художественном оформлении вязаных изделий.		2
1.2.	Вышивка	8	
	Традиции карельского края в вышивке. Материалы, инструменты и приспособления. Правила ТБ. Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.		2
	Украшающие швы: тамбурный, козлик, двухсторонний.		2
	Карельская вышивка. Цветоведение и композиция в процессе практической работы. Работа над изделием с применением тамбурного и двухстороннего шва.		2
	Окончательная обработка вышивки		2
2.	Техника (элементы машиноведения)	4	
	Швейная машина с ручным приводом. Устройство ручного привода.		2
	Заправка верхней и нижней ниток в машину.		2
3.	Основы проектирования	4	
	Что такое проект?		2
	Конструкторско-технологическая задача. Методы конструирования. Краткая формулировка задачи		2
4.	Технология обработки тканей	28	
	Элементы материаловедения		4
	Конструирование и моделирование изделия		6
	Технология изготовления изделия		18
5.	Культура дома	2	
	Аппликация. Элементы отделки на изделиях. Декоративная заплата.		2
6.	Электротехника и электроника	2	
	Источники электрической энергии		2
7.	Технология обработки пищевых продуктов.	12	
	Помещение и оборудование для кулинарных работ, предупреждение заболеваний. Сервировка стола к завтраку.		2
	Пища человека и режим питания		2
	Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей.		2
	Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей.		2
	Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки.		2
	Защита проекта.		2
	Итого	70	

6 класс.

№	Разделы и темы	Количество часов	
1.	Художественная обработка материалов	18	
	Вводное занятие		1
1.1.	Вязание	10	
	Чертеж варежки. Расчет петель для вязания варежки.		1
	Вязание манжеты резинкой 1x1 . Вязание варежки чулочной вязкой до пальца.		2
	Проработка разреза для пальца. Вязание основной части.		2
	Убавление петель в верхней части. Распределение петель и вывязывание большого пальца.		2
	Узоры с перехватами (жгутами), (вязание второй варежки).		2
1.2.	Вышивка	8	
	Композиционное построение узоров. Техника выполнения счетных швов: шов «крест», гобеленовый шов.		2
	Цветовой тон. Двусторонняя гладь. Цветная художественная гладь		2
	Творческий проект «Изготовление картины в технике ручной вышивки»		4
2.	Техника (элементы машиноведения)	6	
	Регуляторы швейной машины. Устройство и установка швейной иглы		2
	Уход за швейной машиной. Чистка и смазка машины. Машинные швы.		2
	Работа на швейной машине с использованием специальных приспособлений. Обработка застежки тесьмой-молнией		2
3.	Основы проектирования	4	
	Проект - самостоятельная творческая работа учащихся. Конструкторско-технологическая задача на переконструирование		2
	Методы конструирования: мозговой штурм, фокальные объекты		2
4.	Технология обработки тканей	24	
	Элементы материаловедения		4
	Конструирование и моделирование изделия		6
	Технология изготовления изделия		14
5.	Культура дома	2	
	Интерьер жилого дома		2
6.	Электротехника и электроника	2	
	Бытовые электроосветительные приборы		2
7.	Технология обработки пищевых продуктов	12	
	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение молока в питании человека		2
	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Кулинарная обработка рыбы		2
	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш, бобовых и макаронных изделий		2
	Питательная ценность муки. Виды теста для приготовления блинов, оладий, блинчиков		2
	Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Сладкие блюда и напитки.		2
	Особенности сервировки стола к ужину. Элементы этикета		2
8.	Профессиональное самоопределение	2	
	Итого	70	

7 класс.

№	Разделы и темы	Количество часов	
1.	Художественная обработка материалов	16	
	Вводное занятие		1
1.1.	Вязание	8	
	Чертеж носка. Расчет петель для вязания носка.		1
	Вязание манжеты 1x1 . Чулочная вязка до пятки. Вывязывание пятки.		2
	Круговое вязание основной части носка. Убавление петель на мыске. Оформление изделия.		2
	Разновидности прибавления и убавления петель. Накид. Провязывание «узелки» и «звездочки».		2
1.2.	Вышивка	8	
	Выполнение простых мережек.		2
	Работа над изделием с использованием мережки.		6
2.	Техника (элементы машиноведения)	2	
	Виды соединений в узлах механизмов и машин. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Соединительные и краевые швы		2
3.	Основы проектирования	4	
	Творческое проектирование швейного изделия.		2
	Открытая и закрытая задача. Краткая формулировка закрытой задачи		2
4.	Информационные технологии	2	
5.	Технология обработки тканей	28	
	Элементы материаловедения		4
	Конструирование и моделирование изделия		6
	Технология изготовления изделия		18
6.	Культура дома	2	
	Уход за одеждой. Ремонт одежды.		2
7.	Электротехника и электроника	2	
	Осветительная сеть. Принципиальная схема учебной электропроводки и сборка цепи		2
8.	Технология обработки пищевых продуктов	12	
	Физиология питания. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.		2
	Мучные изделия. Изделия из пресного теста. Практическая работа «Приготовление хвороста»		2
	Приготовление обеда в походных условиях. Практическая работа «Приготовление приправы для салатов»		2
	Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа «Приготовление пудинга из творога»		2
	Значение фруктов и ягод в питании человека. Практическая работа «Приготовление супа из смородины»		2
	Сладкие блюда и напитки. Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Практическая работа «Приготовление мусса из свежих яблок»		2
9.	Профессиональное самоопределение	2	
	Итого	70	

8 класс.

№	Разделы и темы	Количество часов	
1.	Технология обработки пищевых продуктов	12	
	Вводное занятие. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы		2
	Физиология питания		2
	Торты и пирожные из песочного теста с начинкой и кремом		2
	Приготовление пудингов		2
	Приготовление суфле, шарлоток, воздушных пирогов		2
	Холодные напитки		2
2.	Техника (элементы машиноведения)	2	
	Элементы машиноведения. Специальные швейные машины		2
3.	Основы проектирования	6	
	Экономическое обоснование проекта.		2
	Элементы экономических знаний		2
	Самооценка. Защита проекта		2
4.	Информационные технологии	2	
5.	Технология обработки тканей	32	
	Элементы материаловедения		2
	Конструирование и моделирование изделия		10
	Технология изготовления изделия		20
6.	Культура дома	2	
	Интерьер жилого дома		2
7.	Электротехника и электроника	2	
	Ремонт бытовых нагревательных электроприборов		2
8.	Художественная обработка материалов	8	
	Вышивка	8	
	Вводное занятие		1
	Счетные швы. Крест простой и техника его выполнения. Шов полукрест. Роспись.		1
	Знакомство с орнаментальной полосой и выполнение орнамента счетным швом		2
	Работа над изделием с использованием счетных швов.		4
9.	Профессиональное самоопределение	2	
	Итого	68	

9 класс.

№	Разделы и темы	Количество часов	
1.	Технология обработки пищевых продуктов	14	
1.1.	Физиология питания		2
1.2.	Сервировка стола к обеду		2
1.3.	Мясные бульоны и супы		2
1.4.	Приготовление блюд из мясных продуктов и овощей		2
1.5.	Приготовление пирогов из дрожжевого теста		2
1.6.	Блюда национальной кухни		2
1.7.	Консервирование и маринование овощей		2
2.	Техника (элементы машиноведения)	2	
2.1.	Приспособления малой механизации		2
3.	Основы проектирования	4	
3.1.	Исследование.		2
3.2.	Рекламный проспект изделия. Последовательность выполнения проекта.		2
4.	Технология обработки тканей	22	
4.1.	Элементы материаловедения		2
4.2.	Конструирование и моделирование поясного изделия		6
4.3.	Технология изготовления поясного изделия		14
5.	Информационные технологии	4	
5.1.	Локальная сеть ЭВМ		2
5.2.	Создание презентации с помощью программы Power Point.		2
6.	Профессиональное самоопределение	2	
6.1.	Выбор профессии		2
7.	Электротехника и электроника	2	
7.1.	Бытовые микроволновые печи и холодильники		2
8.	Культура дома	4	
8.1.	История косметики. Кожа. Индивидуальный уход за кожей. Повседневная и праздничная косметика.		2
8.2.	Санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за кожей и волосами.		2
9.	Художественная обработка материалов	12	
9.1.	Вязание крючком		12
10.	Основы предпринимательства	2	2
	Итого	68	

В качестве итоговой диагностики знаний и умений учащихся по изготовлению швейного изделия предлагаются следующие варианты тестовых заданий:

1. Волокна растительного происхождения получают из:

- а) крапивы;
- б) льна;
- в) шерсти;
- г) хлопка.

Ответ: а); б); г).

2. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:

- а) прядением;
- б) ткачеством;
- в) отделкой.

Ответ: б).

3. Назовите 4 отличия лицевой стороны ткани от изнаночной.

Ответ:

- а) на лицевой стороне меньше узелков;
- б) на лицевой стороне рисунок более яркий;
- в) лицевая сторона блестит, а изнаночная — нет;
- г) на лицевой стороне кромка более аккуратная.

4. Расставьте (пронумеруйте) правильную последовательность технологических операций при раскладке деталей выкройки на ткани.

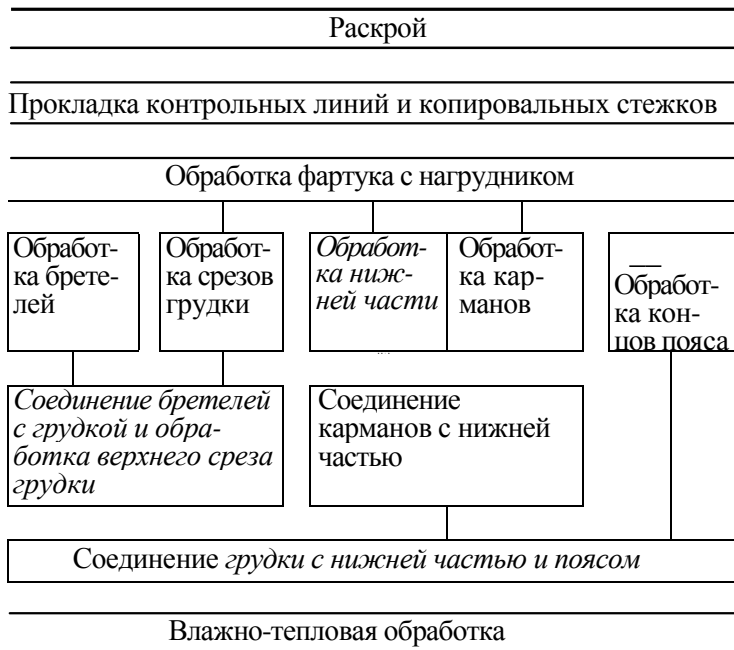
- а) разложить мелкие детали;
- б) разложить крупные детали;
- в) сколоть ткань булавками;
- г) приколоть мелкие детали;
- д) приколоть крупные детали;
- е) определить лицевую сторону ткани;
- ж) нанести контрольные линии и точки;
- з) разметить припуски на обработку;
- и) обвести детали по контуру;
- к) определить долевую нить

5. С помощью стрелок установите соответствие между элементами правого и левого столбцов.

Условные обозначения мерки	Название мерки
1. CrII	а) длина спины до талии
2. Bc	б) обхват плеча
3. Cб	в) высота сидения
4. On	г) полуобхват груди второй
5. Dст	д) полуобхват талии
6. Ст	е) полуобхват бедер
7. Шс	ж) ширина спины

Ответ: 1 — г); 2 — в); 3 — е); 4 — б); 5 — а); 6 — д); 7 — ж).

6. Заполните пропуски в схеме пошива фартука.



Ответ: пропуски напечатаны курсивом.

Практические работы для проверки умений и навыков

1. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.

Задание: заполните таблицу, сравнив образцы хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь.

Материалы, инструменты и оборудование: учебные пособия, образцы хлопчатобумажных и льняных тканей (по 4 на человека), толстая игла.

Порядок выполнения работы. Школьники раскладывают перед собой пронумерованные образцы, сравнивают их и записывают свои наблюдения в отчет. Для этого они могут пользоваться таблицей.

Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей

Признак	Ткань	
	хлопчатобумажная	льняная
Блеск	матовая	блестящая
Гладкость поверхности	шероховатая	гладкая
Мягкость	мягкая	жесткая
Растяжимость: по основе по утку	небольшая большая	небольшая небольшая
Гладкость нитей	пушистые	гладкие
Вид обрыва нитей	в виде ватки	в виде кисточки
Толщина волокон	тонкие	толстые

Признак вида ткани	Образцы			
	1-й	2-й	3-й	4-й
Блеск				
Гладкость поверхности				
Мягкость				
Растяжимость				
Гладкость нитей				
Вид обрыва нитей				
Вид ткани				

2. Моделирование фартука.

Задание: выполните моделирование деталей фартука (кармана, нагрудника, нижней части).

Материалы, инструменты и оборудование: эскизы базового и желаемого фартуков, учебные пособия, эскизы базовых деталей, ножницы, простой карандаш, ластик.

Порядок выполнения работы.

1. Внимательно рассмотрите эскиз желаемого изделия, найдите в нем отличия от эскиза базового фартука.

2. На базовых деталях отметьте с помощью карандаша необходимые изменения.

3. Ножницами отрежьте по карандашной линии лишнее с базовых деталей для получения желаемого фасона фартука.

3. Выполнение машинных швов.

Задание: выполните машинные швы: стачной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

Материалы, инструменты и оборудование: швейная машина, учебные пособия, образцы машинных швов, ножницы, булавки, кусочки ткани, нитки швейные, игла, утюг, доска гладильная.

Порядок выполнения работы.

1. Отутюжьте необходимое количество кусочков ткани.

2. Сметайте или приметайте кусочки в зависимости от вида будущего машинного шва с учетом указанных в учебном пособии размеров.

3. Проложите необходимые машинные строчки.

4. Образцы проутюжьте и поместите в альбом (тетрадь).

4. Подготовка ткани к раскрою фартука.

Задание: выполните раскладку выкройки фартука на однотонной ткани шириной 90 см.

Материалы, инструменты и оборудование: выкройка фартука, учебные пособия, ткань шириной 90 см, булавки.

Порядок выполнения работы.

1. Определите лицевую и изнаночную стороны ткани и направление долевой нити.

2. Сложите ткань по долевой нити лицевой стороной внутрь.

3. Разложите крупные и мелкие детали на ткани с учетом их количества (карман — 2 детали, нагрудник — 1 деталь и т. д.).

4. Приколите детали выкройки фартука.

5. Вшивание молнии.

Задание: вшейте молнию в поясное изделие.

Материалы, инструменты и оборудование: поясное изделие, молния, учебные пособия, булавки, игла, швейные нитки, швейная машина.

Порядок выполнения работы.

1. Подготовьте срезы изделия к вшиванию молнии.

2. Приметайте молнию.

3. Вшейте молнию.