**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ГИМНАЗИЯ № 4»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Принята на заседании педагогического совета29.08.2016 протокол №1 |  | Утвержденаприказом директора школы от 31.08.2016г. №175 |

**Рабочая программа**

по технологии для 7 – 8 класса

на 2016 – 2017 учебный год

Авторы УМК: Сасова И.А., Марченко А.В. Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2008.

Учебники:

1. Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. И.А. Сасовой. – 2-е изд., с уточн. – М.: Вентана-Граф, 2008.
2. Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / А.В. Леонтьев, В.С. Капустин, И.А. Сасова; под ред И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2010.

**Автор-составитель: Образцова С. В.**

**учитель технологии**

г. Кстово 2016 г.

**Планируемые результаты**

В результате обучения курсу «Технология» с использованием метода проектов дополнительно к основным требованиям учащиеся должны: **Знать**

1. как определять потребности людей;
2. какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
3. как планировать и реализовывать творческий проект;

**Уметь**

* 1. кратко формулировать задачу своей деятельности;
	2. отбирать и использовать информацию для своего проекта;
	3. определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
	4. оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
	5. выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
	6. планировать изготовление изделий и изготовлять их;
	7. определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
	8. испытывать изделие на практике;
	9. анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
	10. формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
	11. определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
	12. использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

**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 загрязнении 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 и повседневной жизни для приготовлении 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 «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 трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия;
* выполнять некоторые из 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 «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;

**Уметь**

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
* 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 «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 и повседневной жизни для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учетом существующих ресурсов; изготовления изделий, соответствующих определенным требованиям; планирования и организации преобразовательной деятельности; поиск необходимой информации.

**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 электроэнергии в быту

 **Уметь**

* объяснять работу простейших электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
* рассчитывать стоимость потребляемой электроэнергии
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для безопасной эксплуатации электробытовых приборов; оценке возможности подключения различных потребителей электроэнергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании.

**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

**Основное содержание программы**

**7 класс**

**Раздел «Вводное занятие»**

Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Организация труда в мастерской и на рабочем месте. Правила безопасного труда.

**Раздел «Основы проектирования»**

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

**Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

*Технология обработки ткани.* Элементы материаловедения. Основные теоретические сведения Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон. Практические работы: Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. Варианты объектов труда. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов. Элементы машиноведения. Основные теоретические сведения Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины. Устранение неполадок в работе швейной машины, связанной с регулировкой верхней и нижней нитей. Практические работы Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Практические работы: Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою. Технология изготовления поясных швейных изделий. Основные теоретические сведения. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Практические работы: Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

*Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества* Вязание. Основные теоретические сведения Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах и крючком. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Практические работы: Подбор крючка в зависимости от качества и толщины нити. Выполнение воздушных петель, столбика без накида, столбика с накидом. Проектирование и изготовление декоративно-прикладных изделий выполненных в технике вязания крючком.

**Раздел «Кулинария»**

Физиология питания. Основные теоретические сведения Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Мясо и мясные продукты Основные теоретические сведения Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Практическая работа: Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов. Мясо птицы. Основные теоретические сведения. Пищевая ценность мяса птицы. Виды мяса птицы. Способы механической и тепловой обработки мяса птицы. Блюда из мяса птицы, технология их приготовления. Практическая работа: Приготовление блюд из мяса птицы по выбору учащихся. Супы и бульоны. Основные теоретические сведения. Виды супов и бульонов. Продукты для приготовления супов. Технология приготовления супов. Определение времени варки. Суп овощной, суп с фрикадельками, суп-пюре, окрошка. Практическая работа: Приготовление овощного супа. Сладкие блюда и десерты. Основные теоретические сведения. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта. Практические работы: Приготовление шарлотки. Приготовление компота из свежих, сушеных или мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу. Сервировка стола к обеду. Основные теоретические сведения. Виды посуды, используемой для сервировки стола к обеду. Сервировка стола к обеду с учетом национальных традиций. Оценка материальных затрат на приготовление обеда. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Практические работы: сервировка стола к обеду. Изготовление приглашения к празднику. Проект «Приготовление праздничного обеда»

**Раздел «Технологии ведения домашнего хозяйства»**

*Интерьер жилых помещений.* Зависимость оформления интерьера помещений от особенностей семьи: её состава, занятий, возраста, художественных предпочтений членов семьи. Санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру жилых помещений. Функции различных помещений в квартире и их эстетические и композиционные особенности. Правила ухода за помещением. Практическая работа: создание эскиза интерьера комнаты для подростка

*Обычаи, традиции, правила поведения.* Национальные и местные традиции оформления интерьера. Правила приема гостей. Практическая работа: разработка памятки поведения при приеме гостей для хозяйки дома

*Экономика домашнего хозяйства. Бюджет семьи.* Цели и значение домашней экономики. Правила ведения домашнего хозяйства. Распределение обязанностей в семье. Прожиточный минимум и потребительская корзина. Потребность в планировании бюджета семьи. Доходы и расходы. Роль членов семьи в формировании бюджета семьи. Личный бюджет школьника. Рациональное планирование расходов на основе потребностей семьи. Практическая работа: подсчет и анализ личных доходов и расходов школьника

**8 класс**

**Раздел «Вводное занятие»** Содержание и организация обучения технологии в текущем году. Первичный инструктаж по охране труда. Основные разделы и темы, по которым учащиеся будут выполнять творческие проекты

**Раздел «Основы проектирования»** Основные теоретические сведения Современное понятие дизайна. Связь дизайна и технологии. Дизайн-анализ изделия. Дизайн и качество. Техника изображения объектов. Практические работы: Провести дизайн-анализ готовых изделий.

 **Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**

*Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества*

Проектирование и изготовление изделия связанного спицами. Основные теоретические сведения о технике вязания спицами. Выбор материалов и инструментов для вязания. Вязание на двух и пяти спицах. Технология выполнения набора петель, вывязывания лицевой и изнаночной петель, прибавления и убавления петель, закрывания петель. Условные обозначения в вязании спицами. Чтение схем и узоров. Отделка готового изделия. Практическая работа: выполнение упражнений по вывязыванию лицевых и изнаночных петель. Выполнение творческого проекта «Изготовление вязаного изделия»

 **Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства»**

*Технология ремонта и отделки жилых помещений*

Ознакомление с видами ремонтных и отделочных работ. Планирование ремонтно-отделочных работ. Разновидности малярной отделки. Инструменты и приспособления для малярных работ. Обойные работы. Выбор обоев в соответствии с функциональным назначением помещения, его освещенностью и размерами. Расчет нужного количества обоев. Инструменты и приспособления для оклейки поверхности обоями. Виды клея для обойных работ. Последовательность работ по оклеиванию помещения обоями. Возможные дефекты и способы их устранения. Виды малярных составов. Выбор цвета для окраски помещения. Приемы работы. Малая механизация малярных работ. Современные материалы для ремонта и отделки помещений. Правила безопасного труда Практические работы: Выбор краски по каталогам. Подбор обоев по каталогам. Выбор обойного клея под вид обоев. Оформление дизайн-проект помещения.

**Раздел «Электротехнические работы»**

Область применения электрической энергии. Пути экономии электроэнергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Знакомство с профессиями, связанными с электротехническими работами и электронными технологиями. Общие характеристики электроосветительных приборов и их устройство. Практическая работа: расчет стоимости потребляемой электроэнергии

 **Раздел «Современное производство и профессиональное образование»**

*Сферы современного производства и их составляющие*. Ознакомление с различными видами предприятий. Порядок оформления предприятия. Бизнес-план, основные источники информации для его составления. Производственный план. Производительность труда и способы ее повышения. Себестоимость продукции. Материальные затраты. Оплата труда. Налоги. Практическая работа: Ознакомление с вариантами бизнес-плана некоторых предприятий.

*Основы предпринимательства* Понятие рынка как системы. Понятие предпринимательства. Основные сферы предпринимательской деятельности. Понятие менеджмента и маркетинга в предпринимательстве. Этика и психология предпринимательства. Основные риски в предпринимательстве. Реклама и потребитель. Имидж и фирменный стиль. Практическая работа: исследование потребностей регионального ранка труда.

*Пути получения профессионального образования*. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Специальность, производительность и оплата труда. Пути получения профессии. Проектирование профессионального плана и его коррекция с учетом интересов, склонностей, способностей учащихся, требований, предъявляемых к человеку профессией и рынком труда. Здоровье и выбор пути профессионального образования. Практические работы выявление склонностей, интересов и намерений в профессиональном выборе. Проект по теме: «Моя профессиональная карьера»

**Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| **7 класс** | **8 класс** |
| 1. **Вводное занятие**
 | **1** | **1** |
| 1. **Основы проектирования**
 | **3** | **1** |
| 1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Технология обработки тканиТехнология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества | **36**2412 | **9****-**9 |
| 1. **Кулинария**

Технология обработки пищевых продуктовПриготовление блюд. Сервировка стола. Правила поведения за столом | **16**610 | **-** |
| 1. **Технология ведения домашнего хозяйства**

Интерьер жилых помещенийОбычаи, традиции, правила поведенияЭкономика домашнего хозяйства. Бюджет семьиТехнология ремонта и отделки жилых помещений | **12**426 | **3**3 |
| 1. **Электротехнические работы**
 | **-** | **1** |
| 1. **Современное производство и профессиональное образование**

Сферы современного производства и их составляющиеОсновы предпринимательстваПути получения профессионального образованияПроект по теме: «Моя профессиональная карьера» | **-** | **19**4645 |
| **Итого**  | **68** | **34** |