

### **Пояснительная записка**

Данная учебная программа составлена на основе программы «Технология. Обслуживающий труд», М.: Вентана- Граф, 2011 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, М.В. Хохлова. Так как школа находится в сельской местности, в программу 5- 8 классов включен раздел «Сельскохозяйственный труд».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5-8 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

1. 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);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

2. Формирование знаний и умений использовать средства и пути преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовка учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.
4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.
5. 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.

Для решения этих задач в содержании предмета «Технология» выделяем изучение 7 разделов:

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.
2. Кулинария.
3. Технология ведения дома.
4. Технология создания изделий из древесины.
5. Технология создания изделий из металлов.
6. Проектирование и изготовление изделий.
7. Работа на приусадебном участке (сельскохозяйственный труд).

Основную часть учебного времени (не менее 75 %) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения используется метод проектов и кооперированная деятельность учащихся. Выполнение творческих проектов предусмотрено для более эффективной подготовки учащихся к трудовой и предпринимательской творческой деятельности. В течение всего периода изучения «Технологии» с 5 по 8 класс каждый учащийся выполняет творческие проекты (по 1 в год). Под проектом понимается творчески завершенная работа, соответствующая возрастным особенностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции или услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и

технологии изготовления продукции (изделия), ее осуществлении и оценки, в том числе возможности реализации.

Программа занятий по технологии выбирается учителем в соответствии со своими возможностями, материальным обеспечением учебного процесса и интересами учащихся, поэтому данная программа предназначена для изучения в классах, где мальчики и девочки обучаются совместно (т. е. класс не делится на группы: технический труд для мальчиков и обслуживающий труд для девочек).

### **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.

### **Обязательный минимум содержания образования**

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Учащиеся знакомятся с видами швейных материалов, их свойствами. В этом разделе отводится время работе на швейной машине. При выполнении практических работ учащиеся могут шить швейные изделия как в натуральную величину, так и уменьшенные. Самое серьезное внимание следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами. Учителю следует напоминать учащимся об этих правилах в начале изучения каждой новой темы, при работе и демонстрации нового оборудования, во время выполнения практических работ.

#### **Декоративно-прикладное творчество**

Цель изучения этого раздела – способствовать формированию у учащихся художественной культуры, как составной части материальной и духовной культуры,

художественно- творческой активности, помочь им в овладении образным языком декоративно- прикладного искусства.

Художественная деятельность учащихся на занятиях находит разнообразные формы выражения при изготовлении различных изделий.

Творческое развитие школьников осуществляется через знакомство с произведениями декоративно- прикладного искусства, традициями народных ремесел.

Художественные изделия могут выполняться как индивидуально, так и коллективно.

Законченные работы могут быть изготовлены для дома, использованы для оформления интерьера школы или коммерческих целей. Общественное значение результатов декоративно- прикладной деятельности школьников играет определяющую роль в их воспитании.

Изготовление своими руками красивых и нужных предметов вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами труда, вызывает желание к последующей деятельности. Именно поэтому данная программа предлагает вести обучение трудовым навыкам в неразрывной связи с художественной обработкой материалов и ставит своими основными задачами: сформировать у школьников эстетическое отношение к труду, научить ценить красоту. В основу программы положено обучение основанное на развитии интереса и творческих возможностей школьников.

В данный раздел включены следующие подразделы: вязание на спицах, вязание крючком, вышивка, лоскутная пластика, плетение.

### **Кулинария**

Одним из ведущих подразделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами- варкой и жарением, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы. Мяса, молока и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола, с приготовлением пищи в походных условиях.

Большой объем учебного материала, заложенный в программе этого раздела, предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. В зависимости от уровня теоретической и практической подготовки учащимся могут быть предложены различные по сложности темы проектов, например: «Сервировка праздничного стола», «Торт ко дню рождения» и т. д.

Работа, которая требует больших затрат времени, может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей на качественно ином уровне: взаимопонимания и взаимоуважения.

### **Технология ведения дома**

Задачам трудового и эстетического воспитания посвящены подразделы :уход за одеждой и обувью, интерьер жилых помещений, ремонтно- отделочные работы . При изучении их учащиеся знакомятся с творчеством народных умельцев своего края, со способами оформления интерьера кухни, столовой, жилой комнаты, с ролью комнатных растений и способами их размещения в интерьере,.

### **Семейная экономика**

Как известно первоначальные понятия о домашней экономике учащиеся осваивают в семье, школе, окружающей среде, при выполнении проектов. Семья- это общество в миниатюре, она развивается по тем же экономическим законам, что и общество, и

поэтому, освоив домашнюю экономику, учащиеся будут осознанно изучать другие составляющие экономики, а также основы предпринимательства.

Изучение раздела преследует следующие цели:

- вооружить учащихся знаниями о домашней экономике, сформировать навыки ведения домашней финансовой документации;
- воспитать уважение к собственности, ответственность, экономность, сформировать экономическое мышление, культуру потребления;
- подготовить учащихся к выполнению роли потребителя, производителя, гражданина;
- сформировать знания о предпринимательстве как сфере человеческой деятельности и первоначальные умения применения этих знаний в повседневной деятельности.

Изучение раздела решает следующие вопросы:

- познакомить учащихся с экономической жизнью семьи, правилами ведения домашнего хозяйства, семейным бюджетом, источниками дохода, рациональным расходованием средств;
- развить целостность взглядов на семью и роль в обществе, ее экономические, социальные и нравственные устои и традиции;
- раскрыть взаимосвязь семьи, общества и государства;
- научить осуществлять несложные экономические расчеты и в первую очередь определять затраты на услуги (газ, электричество, дрова,...), продукты питания, одежду и др.
- подготовить к жизни в условиях ограниченности ресурсов и роста потребностей, целесообразного выбора;
- сформировать качества рачительного хозяина и покупателя;
- воспитывать у учащихся бережное отношение к ресурсам, трудолюбие, гуманность, порядочность.

### **Электротехнические работы**

Для полного изучения этого раздела нет материальной базы, но каждый человек должен быть знаком с основными принципами производства, передачи и потребления электрической энергии, а также и связанными с этим экологическими проблемами.

Использование электроэнергии для освещения, работы бытовых нагревательных приборов и транспорта, в промышленности и т.д. стало неотъемлемой частью жизни современного общества.

### **Современное производство и профессиональное образование**

Основная цель изучения данного раздела – сформировать готовность учащихся к обоснованному выбору профессии, карьеры, жизненного пути с учетом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах.

В ходе занятий по этому разделу решаются следующие задачи:

- обобщить у учащихся знания о сферах трудовой деятельности, профессиях, карьере;
- сформировать знания и умения объективно осуществлять самоанализ уровня развития своих профессионально важных качеств и соотносить их с требованиями профессий, сфер трудовой деятельности к человеку;
- развивать представление о народном хозяйстве и потребности в трудовой деятельности, самовоспитании, саморазвитии и самореализации;
- воспитывать уважение к рабочему человеку.

### **Технология работ в крестьянском хозяйстве**

Обучение сельскохозяйственному труду организуется в ходе практических работ учащихся по выращиванию различных сельскохозяйственных культур.

В процессе работы ученики знакомятся с комплексом агротехнических мероприятий по сельскохозяйственному труду: с подготовкой семян к посеву, обработкой почвы, внесением удобрений, уходом за посевами, уборкой и учетом урожая. Учащиеся получают представление о жизни растений, их росте и развитии. Процесс возделывания сельскохозяйственных растений включает: обработку почвы, улучшение ее свойств путем применения органических и минеральных удобрений; обработку семян для повышения их посевных качеств; уход за растениями.

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.

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. Практические методы обучения.
5. Решение технических и технологических задач.
6. Учебно-практические или практические работы.
7. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
8. Опытнo-экспериментальная работа.
9. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
10. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
11. Кооперативная деятельность учащихся.
12. Коллективное творчество.

#### **Учебная программа по технологии в 7 классах.**

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. **Итого 68 часов.**

#### **Учебные пособия для учащихся:**

-«Технология. 7 класс» В.Д.Симоненко, М: Вентана- Граф, 2010г.

#### **Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 7 класса.**

*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; 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 юбке, 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;

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

снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической юбки, моделировать конические юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, обрабатывать коническую юбку (обработка пояса юбки, 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 юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.



