**Аннотация на программу по технологии для 5 – 8 классов (мальчики)**

Настоящая программа по технологии, для 5 – 8 классов, составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология», созданной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Программа раскрывает цели и содержание общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного обучения, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета.

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий три раздела: ***пояснительную******записку****;****календарно – тематический план; требования***к уровню подготовки учащихся.

Рабочая программа разработана для обучения школьников 5 – 8 классов и рассчитана на 68 час. в 8 классе на 34 часа.

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе. Основным предназначением образовательной области «Технология»в системе общего образования является:                                                             формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений,                                                                  воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности,   их профессионального самоопределения в условиях рынка труда.           Образовательная область «Технология» является необходимым            компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность **применить** на практике знания основ наук. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных  процессов преобразования и использования материалов. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение «виды покрытия стен», «виды половых покрытий», «водоснабжение дома» т.п.; реставрация мебели из ДСП. Обоснование предпринимательского проекта, создание бизнес-плана под выбранный товар.

.

Программа по технологи для изучения в 5 – 8 классах включает:

* «Технологии создания изделий из древесных и поделочных материалов.»
* «Технология создания изделий из материалов.»
* «Графическое представление и моделирование.»
* «Декоративно – прикладное творчество.»
* «Электрические работы»
* «Технологии ведения дома.»
* «Современное производство и профессиональное образование.»
* «Творческая, проектная деятельность.»

         Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Программа | УМК учителя | УМК учащихся |
| В.Д. Симоненко. Технология Трудовое обучение 1 – 4, 5 – 11 классы. Москва, издательство «Просвещение», 2008 г. | Л.П. Антонов, Е.М. Муравьев. Обработка конструкционных материалов практикум в учебных мастерских. Москва, «Просвещение», 1982г. Н.И. Макиенко. Слесарное дело «Высшая школа» Москва, 1968г. Методические рекомендации к проведению уроков 6 класс. Под редакцией В.Д. Симоненко. Москва, «Вентена – Граф» 2006г. Технология поурочные клоны по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. 5, 6, 7, классы, Волгоград, «Учитель», 2008г. В.И. Коваленко, В.В. Куленёнок, «Объекты труда», Просвещение 1991г. |  |

**Программа по технологии (вариант для девочек)** **5-8 класс**  
  
**5 – 7 классы**  
Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2006). Развернутый тематический план ориентирован на использование учебников:  
Для учащихся:  
1. Крупская Ю.В. Технология: учебник для учащихся 5 классов (вариант для девочек)/ под ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2007  
2. Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 6 классов общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ под ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2007  
3. Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 7 классов общеобразовательный учреждений (вариант для девочек)/ под ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2007  
Для учителя:  
1. Мерсиянова Г.Н. Швейное дело. 5-6 классы –М.:Просвещение,1989  
2. Мозговая Г.Г. Швейное дело 7-8 классы – М.:Прсвещение,1990  
3. Тарасова А.П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству –М.:2007  
***Главной целью современного школьного образования*** является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценности человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:   
- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;  
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;  
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;  
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;  
На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**  
**- п**риобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологический проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов;  
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;  
- овладение способами деятельности: умение действовать автономно (защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники) ; способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами и т.д., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний; умение работать в группе.  
Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутри предметных связей, а также с возрастными особенностями учащихся. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.  
Календарно-тематический план предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса, которое включает тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно - технологические карты, лекала, карточки заданий.  
**Требования к уровню подготовки учащихся** **(базовый уровень)**  
**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5-7 классов**  
***Должны знать:***  
- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;  
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;  
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;  
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработке и нарезки овощей;  
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;  
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;  
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;  
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;  
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;  
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;  
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системе конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;  
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;   
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;  
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;  
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.  
***Должны уметь:***   
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;  
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, сервировать стол к завтраку;  
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;  
- определять в ткани основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;  
- включать и отключать моховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;  
  
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;  
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей; подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и   
подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.  
  
**^ Пояснительная записка к плану по технологии 8 класс**  
Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. 8 класс» и программы «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2000).  
Развернутый тематический план ориентирован на использование учебников:   
Для учащихся:  
1. Климов Е.А. Основы производства. Выбор профессии: проб. Учебное пособие для учащихся 8-9 классов средней школы. – М.Просвещение,1988  
2. Симоненко В.Д. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы / под ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2007  
3. Технология. 8 класс: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений / под ред. В.Д.Симоненко – М.:Вентана-Граф,2007  
Для учителя:  
1. Быков З.Н. Художественное конструирование. Проектирование и моделирование промышленных изделий – М.: Высшая школа, 1986  
2. Лында А.С. Методика трудового обучения – М.: Просвещение, 1977  
3. Программа «Технология» 1-4, 5-11 классы – М.: Просвещение, 2005  
4. Прошицкая Е.Н. Практикум по выбору профессии. 8-11 классы –М.: Просвещение, 1995  
На основании примерных программ Минобрнауки РФ, содержащих требования к минимальному объему содержания образования по технологии, и с учетом направленности классов реализуется программа базисного уровня в 8 классах.  
С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий, спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения.  
Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о профессии портного будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных конструкторов, модельеров и изобретателей швейной индустрии. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм урока, в том числе методики:  
- межпредметных интегрированных уроков;  
- проектной деятельности по ключевым темам курса.  
Для технологического образования приоритетным можно считать развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность, определять сущностные характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов.  
При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.  
Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии.  
Для решения познавательных и информационно-коммуникативных задач процесса обучения предусматривается использование дидактико-технологическое оснащение.  
  
**^ Требования к уровню подготовки учащихся** **(базовый уровень)**   
**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 8 классов**  
***Должны знать:***  
- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т.п.;  
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;  
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;  
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженного мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;  
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;  
- общие сведения о роли кисло-молочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисло-молочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технология их приготовления;  
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краев пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;  
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технология приготовления пюре и желе;  
- основные свойства искусственных волокон и тканей их них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения  
- виды легкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;  
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;  
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;  
- единство стиля костюма, прически, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.  
***Должны уметь:***  
- определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формировать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;  
- приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;  
- приготавливать пресное тесто и блюда их него, защипывать края пельменей и вареников;  
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;  
-закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;  
- работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;  
- 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 обтачной, притачивать кулиску;  
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья.  
***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***  
***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***  
- вести экологически здоровый образ жизни;  
- ухаживать за одеждой и обувью;  
- соблюдать гигиену;  
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;  
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.