



Министерство образования и науки Самарской области  
Поволжское управление

**ГБОУ СОШ пос. Черновский**

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа имени В.Д.  
Лёвина

пос. Черновский муниципального района Волжский Самарской области

Рассмотрено  
на заседании ШМО  
Протокол № 1 от 15.06.2020 г.  
Руководитель ШМО  
\_\_\_\_\_ Николаенко Н.Е.

Протокол педагогического  
Совета № 1 от 25.08.2020 г.

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ СОШ  
пос. Черновский  
\_\_\_\_\_ Чигарева А.А.  
«\_\_» августа 2020 г.

**Рабочая программа по предмету  
«Технология»  
для 5 -8 классов**

**ПРОГРАММА, на основе которой составлена рабочая программа:** Казакевич В. М. Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5—9 классы. М. : Просвещение, 2020.

**СОСТАВИТЕЛЬ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:** учитель технологии Спиридонова Татьяна Ивановна, учитель английского языка Пюро Антон Викторович

2020 год

## 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

**Личностные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

***Предметные результаты*** освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе: ***в познавательной сфере***

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

***в трудовой сфере***

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;

***в физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **2. Основное содержание курса в 5 классе**

Согласно учебному плану ГБОУ СОШ пос.Чёрновский м.р. Волжский Самарской области на изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 2 учебных часа в неделю итого 68 часов в год.

В связи с этим, в примерную программу были внесены следующие изменения в 5 классе:

№ п.п.	Тема	По программе (часов)	Планируемое количество часов
1.	Подготовительный период	4	4
2.	Основной период	64	64
3.	Резервные уроки	4	4

Учебный процесс в ГБОУ СОШ пос. Чёрновский осуществляется по триместрам, поэтому изучение предмета «Технология» в 5 классе будет проходить в следующем режиме:

Предмет	Количество часов в				год
	неделю	триместр			
		I	II	III	
Технология 5 класс	2	20	22	26	68

Рабочая программа по предмету «Технология» в 5 классе рассчитана на 68 часов, в том числе для проведения:

Виды работ	триместр			год
	I	II	III	
Контрольные работы	1	1		
Лабораторные работы	1	2	1	
Практические работы	1	3	1	1
Творческие работы		1	1	
Экскурсии	1	1		
Проекты.		1		1

#### Направления:

- Эстетика пришкольного участка – 8 часов
- Технология обработки пищевых продуктов – 16 часов
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 40 часов
- Технология ведения дома – 4 часа.

#### Эстетика пришкольного участка – 8 часов

*Основные теоретические сведения.*

Краткая история цветоводства. Важнейшие особенности цветочных растений.

Посадка под зиму луковичных растений. Сбор и сортировка семян. Осенняя перекопка.

*Посадка и выращивание цветов в школе, классе. Выращивание рассады для пришкольного участка. Подготовка поверхностей стен помещений под покраску или оклейку.*

### **Технология обработки пищевых продуктов – 16 часов.**

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», который включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, общей культуры личности, навыкам общения, правилам этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д. Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.** Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

**Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.** Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления

блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление фруктового салата. Приготовление винегрета.

**Технология приготовления блюд из яиц.** Теоретические сведения. Приготовление и значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку** Теоретические сведения. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 40 часов**  
Лоскутная техника. Вышивка. Материаловедение. Элементы машиноведения. Конструирование и моделирование рабочей одежды. Технология изготовления рабочей одежды. Моделирование и изготовление фартука. Практическая работа. Творческий проект «Фартук»

**«Создание изделий из текстильных материалов»** Теоретические сведения. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения:.

**«Конструирование швейных изделий.»** Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука, пилотки. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа: Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**«Машиноведение»** Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего

места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных швов

**Технология изготовления швейных изделий.** Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

#### **Технология ведения дома – 4 часа.**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни.

Ремонт одежды, штопка. Уход за одеждой.

#### **Основное содержание курса в 6 классе**

Согласно учебному плану ГБОУ СОШ пос. Чёрновский м.р. Волжский Самарской области на изучение предмета «Технология» в 6 классе отводится 2 учебных часа в неделю итого 68 часов в год.

В связи с этим, в примерную программу были внесены следующие изменения в 6 классе:

№ п.п.	Тема	По программе (часов)	Планируемое количество часов
1.	Подготовительный период	4	4
2.	Основной период	64	64
3.	Резервные уроки	4	4

Учебный процесс в ГБОУ СОШ пос. Чёрновский осуществляется по триместрам, поэтому изучение предмета «Технология» в 6 классе будет проходить в следующем режиме:

Предмет	Количество часов в				
	неделю	триместр			год
		I	II	III	
Технология 6 класс	2	20	22	26	68

Рабочая программа по предмету «Технология» в 6 классе рассчитана на 68 часов, в том числе для проведения:

Виды работ	триместр			год
	I	II	III	
Контрольные работы	1	1		
Лабораторные работы	1	2	1	
Практические работы	1	3	1	1
Творческие работы		1	1	
Экскурсии	1	1		
Проекты.		1		1

Основное содержание курса программы 68 часов.

Направления:

- «Технология домашнего хозяйства» - 6 часов (+ вводное занятие – 1 час)
- «Кулинария» - 7 часов.
- «Создание изделий из текстильных материалов» - 12 часов
- «Художественные ремесла» - 20 часов

- «Технологии творческой деятельности» - 10 часов
- «Сельскохозяйственные технологии» - 13 часов

### **Вводное занятие (1 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в [6 классе](#). Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

### **1. Кулинария.(7 ч)**

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», который включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, общей культуры личности, навыкам общения, правилам этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)

*Основные теоретические сведения* Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Практические работы*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

*Варианты объектов труда.* Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из мяса и мяса птицы (3 ч)

*Основные теоретические сведения* .Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Условия хранения. Подготовки мяса к тепловой обработке. Технология приготовления блюд из мяса, подача к столу, гарниры к мясным блюдам.

*Практические работы*

Определение свежести мяса органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности мясных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженого мяса.

Приготовление блюд из мяса.

Заправочные супы (2 часа)

## **2. «Технология домашнего хозяйства» - 6 часов (+ вводное занятие – 1 час)**

*Основные теоретические сведения.*

Роль комнатных растений и способы размещения в интерьере. Размещение их в интерьере, сочетание с обоями, мебелью. Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. Основы технологии штукатурных работ. Основы технологии оклейки помещения обоями. Осенние работы на пришкольном участке.

*Примерные темы практических работ.*

*Посадка и выращивание цветов в школе, классе. Выращивание рассады для пришкольного участка. Подготовка поверхностей стен помещений под покраску или оклейку.*

## **3. «Создание изделий из текстильных материалов» - 12 часов**

*Основные теоретические сведения:*

Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон, уход за изделиями из химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Работа на швейной машине. Конструирование изделий (изготовление мягкой игрушки)

*Примерные темы лабораторно-практических работ.*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Обнаружения химических волокон в тканях.

*Творческий проект:*

Изготовление мягкой игрушки.

## **4. «Художественные ремесла» - 20 часов**

*Основные теоретические сведения:*

Декоративно-прикладное искусство. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, роспись по дереву, выжигание, вырезание по дереву. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Инструменты. Приспособления. Традиции, обряды, семейные праздники.

*Экскурсия в виртуальный музей.*

## **5. «Технологии творческой деятельности» - 10 часов.**

*Основные теоретические сведения:*

Порядок и выбор темы проекта. Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления. Творческие методы поиска новых решений. Экспертные методы сравнения вариантов решений. Методы определения себестоимости изделия. Цена изделия как товар. Документация. Способы проведения презентации проекта.

Примерные темы практических работ:

Художественные ремесла.

Кулинария.

Изделия из древесины и поделочных материалов.

## **6. «Сельскохозяйственные технологии» - 13 часов**

*Основные теоретические сведения:*

Весенние работы на пришкольном участке. Посадка культур, перекопка. Уборка школы, парка Победы.

### **Основное содержание курса.**

Согласно учебному плану ГБОУ СОШ пос. Чёрновский м.р. Волжский Самарской области на изучение предмета «Технология» в 7 классе отводится 2 учебных часа в неделю итого 68 часов в год.

В связи с этим, в примерную программу были внесены следующие изменения в 7 классе:

<b>№ п.п.</b>	<b>Тема</b>	<b>По программе (часов)</b>	<b>Планируемое количество часов</b>
1.	Подготовительный период	4	4
2.	Основной период	64	64
3.	Резервные уроки	2	2

Учебный процесс в ГБОУ СОШ пос. Чёрновский осуществляется по триместрам, поэтому изучение предмета «Технология» в 7 классе будет проходить в следующем режиме:

<b>Предмет</b>	<b>Количество часов в</b>				
	<b>неделю</b>	<b>триместр</b>			<b>год</b>
		<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	
Технология 7 класс	2	20	22	26	68

<b>Виды работ</b>	<b>триместр</b>			<b>год</b>
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	
Практические работы	1	1	1	6

Творческие работы		1		2
Экскурсии	1			2
Проекты.			1	1

## Основное содержание курса программы в 7 классе

Направления:

- «Технология домашнего хозяйства» - 10 часов (+ вводное занятие – 1 час)
- Электротехника – 4 часа
- «Кулинария» - 12 часов.
- Современное производство и профессиональное самоопределение – 5 часа
- «Создание изделий из текстильных материалов» - 12 часов
- «Художественные ремесла» - 17 часов
- «Сельскохозяйственные технологии» - 7 часов

### **Вводное занятие (1 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в [7 классе](#). Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

### **«Технология домашнего хозяйства» - 10 часов (+ вводное занятие – 1 час)**

*Основные теоретические сведения.* Осенние работы на пришкольном участке. Освещение жилого дома. Гигиена жилища.

*Примерные темы практических работ.*

Работа на пришкольном участке.

### **Электротехника – 4 часа**

*Основные теоретические сведения.* Гигиена жилища. Освещение жилого помещения. Бытовые электроприборы. Техника безопасности.

### **«Кулинария» - 12 часов.**

*Основные теоретические сведения.* Блюда из молока. Изделия из жидкого теста. Выпечка из бездрожжевого теста. Сладости. десерты, напитки. Сервировка сладкого стола.

*Примерные темы лабораторно-практических работ.*

Выпечка в домашних условиях и оформление альбома.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение – 5 часов**

*Основные теоретические сведения.* Анкетирование. Опрос.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

*Примерные темы лабораторно-практических работ.*

**Создание изделий из текстильных материалов» - 12 часов**

*Основные теоретические сведения.* Конструирование изделий(мягкая игрушка)

*Примерные темы практических работ.*

Творческий проект. Изготовление мягкой игрушки.

**«Художественные ремесла» - 17 часов**

*Основные теоретические сведения.* Вязание спицами. Выжигание или роспись по дереву.

*Примерные темы практических работ.*

Творческий проект по теме «Художественные ремесла».

**«Сельскохозяйственные технологии» - 7 часов**

*Основные теоретические сведения.* Перекопка. Посадка на пришкольном участке. Уборка территории школы.

*Примерные темы, практических работ.*

Перекопка. Посадка на пришкольном участке. Уборка территории школы.

**Основное содержание курса в 8 классе**

Согласно учебному плану ГБОУ СОШ пос. Чёрновский м.р. Волжский Самарской области на изучение предмета «Технология» в 8 классе отводится 1 учебный час в неделю итого 34 часа в год.

В связи с этим, в примерную программу были внесены следующие изменения в 8 классе:

№ п.п.	Тема	По программе (часов)	Планируемое количество часов
1.	Подготовительный период	2	2
2.	Основной период	32	32
3.	Резервные уроки	1	1

Учебный процесс в ГБОУ СОШ пос. Чёрновский осуществляется по триместрам, поэтому изучение предмета «Технология» в 8 классе будет проходить в следующем режиме:

Предмет	Количество часов в				год
	неделю	триместр			
		I	II	III	
Технология 8 класс	1	10	11	13	34

Виды работ	триместр			год
	I	II	III	
Практические работы	1	1	1	3
Творческие работы		1		1
Экскурсии	1			1
Проекты.			1	1

Направления:

- «Технология домашнего хозяйства» - 2 часа (+ вводное занятие – 1 час)
- Семейная экономика – 4 часа
- Профессиональное самоопределение – 9 часов
- «Художественные ремесла» - 12 часов
- «Сельскохозяйственные технологии» - 6 часов

#### **Вводное занятие (1 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в [8 классе](#). Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

#### **«Технология домашнего хозяйства» - 2 часа (+ вводное занятие – 1 час)**

*Основные теоретические сведения.* Осенние работы на пришкольном участке. Освещение жилого дома. Гигиена жилища.

*Примерные темы практических работ.*

Работа на пришкольном участке.

#### **Семейная экономика – 4 часа.**

Семья и экономика. Семейные доходы и расходы. Бюджет семьи.

#### **Профессиональное самоопределение – 9 часов**

*Основные теоретические сведения.* Анкетирование. Опрос.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Профессиональные склонности. Классификация профессий. Здоровье и выбор профессии. Творческий проект «Мои жизненные планы.»

#### **«Художественные ремесла» - 12 часов**

*Основные теоретические сведения.* Виды художественного ремесла. Выбор художественного ремесла. Выполнение творческого проекта. Вязание спицами. Выжигание или роспись по дереву.

*Примерные темы практических работ.*

Творческий проект по теме «Художественные ремесла».

## «Сельскохозяйственные технологии» - 6 часов

Основные теоретические сведения. Перекопка. Посадка на пришкольном участке. Уборка территории школы.

Примерные темы практических работ.

Перекопка. Посадка на пришкольном участке. Уборка территории школы.

### 3. Тематическое планирование по технологии в 5 классе

№	Тема	Планируемое количество часов
<b>I</b>	<b>Эстетика пришкольного участка</b>	<b>8</b>
1	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.	1
2	Важнейшие особенности цветочных растений.	1
3	Посадка под зиму луковичных растений.	1
4	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок.	1
5	Астра однолетняя, бархатцы и календула.	1
6	Сбор и сортировка семян цветов перед хранением	1
7,8	Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.	2
<b>II.</b>	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>16</b>
9, 10	Помещение и оборудование для кулинарных работ, санитарно-гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней.	2
11, 12	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	2
13, 14	Пища человека и режим питания. Роль овощей в питании.	2
15, 16, 17	Овощи. Первичная обработка. Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа. Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей.	3
18 19	Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. Заготовка продуктов.	2
20 21	Заготовка продуктов	2
22 23 24	Составление меню на завтрак. Сервировка стола и этикет за столом.	3
<b>III.</b>	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>40</b>
<b>1</b>	Лоскутная техника	6
25	Инструменты, материалы, оборудование.	1
26	Рабочее место. Подготовка материалов к работе.	1
27	Шаблоны для раскроя элементов орнамента.	1

28	Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.	1
29	Использование растровой ткани в лоскутной технике	1
30	Мозаика из полос «Прихватка	1
<b>2.</b>	<b>Вышивка</b>	<b>6</b>
31	Материалы, инструменты и приспособления.	1
32	Правила ТБ. Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.	1
33	Украшающие швы: тамбурный, козлик, двусторонний.	1
34	Цветоведение и композиция в процессе практической работы.	2
35	Работа над изделием с применением тамбурного и двустороннего шва.	
36	Окончательная обработка салфетки вышивкой.	1
<b>3.</b>	<b>Элементы машиноведения</b>	<b>4</b>
37	Полотняное переплетение в тканях.	1
38	Определение лицевой и изнаночной стороны.	1
39	Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб. Р.	2
40	№ 3, 4	
<b>4.</b>	<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды</b>	<b>6</b>
41	История создания швейной машины.	1
42	Швейная машина с ручным приводом.	1
43	Устройство ручного привода. Виды приводов.	1
44	Машины с электрическим приводом.	1
45	Практическая работа для проверки умений и навыков. Упражнения. Лаб. Р. № 1 Подготовка машины к работе. Выполнение машинных швов.	1
<b>5</b>	<b>Технология изготовления рабочей одежды</b>	<b>18</b>
46	Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа выкроек фартука	1
47	Построение чертежа фартука. Практическая работа.	1
48	Моделирование фартуков. Практическая работа.	2
49		
50	Подготовка деталей кроя фартука. Практическая работа.	1
51	Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бретелей и концов пояса.	1
52	Обработка грудки и соединение ее с бретелями. Практическая работа.	1
53	Обработка накладных карманов. Практическая работа.	1
54	Соединение карманов с нижней частью фартука. Практическая работа. Обработка нижней части фартука.	1
55	Практическая работа. Соединение деталей фартука. Проверочная работа по разделу «Технология изготовления швейного изделия».	1
56-64	<b>Творческий проект «Фартук»</b>	<b>9</b>
<b>IV</b>	<b>Технологии ведения дома</b>	<b>4</b>
65	Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни. Размещение оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления и столовой. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни.	1

66	Ремонт одежды, штопка, заплаты. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Выведение пятен. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.	1
67	Уход за кожей, волосами, лицом, ногтями. Как избавиться от неприятного запаха и угрей.	1
68	Влияние солнечных лучей на кожу. Профессия врача-косметолога.	1

### Тематическое планирование по технологии в 6 классе

№	Тема	Планируемое количество часов
<b>I</b>	<b>Эстетика пришкольного участка</b>	<b>14</b>
1,2	Двулетники – разнообразие форм и окраски. Цель: ознакомить с видовым разнообразием растений	2
3,4	Условия выращивания двулетников. Цель: ознакомить с условиями выращивания растений двулетников	2
5,6	Анютины глазки. Цель: ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении	2
7,8	Колокольчик средний. Цель: ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении	2
9,10	Маргаритка. Цель: ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении	2
11,12	Гвоздика турецкая. Цель: ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении	2
13,14	Мальва. Цель: ознакомить с условиями выращивания и историческими сведениями о растении	2
<b>II.</b>	<b>Кулинария</b>	<b>8</b>
15, 16	Физиология питания. Блюда из молока, круп и макаронных изделий. Цель: ознакомить с минеральными солями и микроэлементами, с ролью минеральных веществ в жизни и деятельности организма.	2
17, 18	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Цель: обучить технологии приготовления блюд	2
19, 20	Блины, оладьи, блинчики. Цель: обучить навыкам первичной обработки муки.	2

21, 22	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. Цель: обучать особенностям сервировки стола.	2
<b>III.</b>	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>40</b>
<b>1.</b>	<b>Лоскутная техника</b>	<b>6</b>
23	Инструменты, материалы, оборудование. Рабочее место. Подготовка материалов к работе.	1
24	Шаблоны для раскроя элементов орнамента.	1
25	Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой	1
26	Использование растровой ткани в лоскутной технике.	1
27,28	Мозаика из полос «Прихватка».	2
<b>2.</b>	<b>Вышивка.</b>	<b>12</b>
29	Материалы, инструменты и приспособления.	1
30	Правила ТБ. Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.	1
31,32	Украшающие швы: тамбурный, козлик, двусторонний.	2
33,34	Цветоведение и композиция в процессе практической работы. Работа над изделием с применением тамбурного и двустороннего шва.	2
35,36 37,38 39,40	Окончательная обработка салфетки вышивкой..	6
<b>3.</b>	<b>Материаловедение</b>	<b>2</b>
41,42	Работа с шерстяными и шелковыми тканями. Цель: ознакомить с волокнами животного происхождения и их свойства. Показать взаимосвязь между назначением одежды и тканями. Систематизировать знания учащихся о хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканях	2
<b>4.</b>	<b>Элементы машиноведения</b>	<b>4</b>
43,44	Приемы работы на швейной машине без электрического привода. Цель: ознакомить с техническими условиями и приемами выполнения накладного, надстрочного и расстрочного швами.	2
45,46	Неполадки в работе швейной машины. Чистка и смазка, установка иглы. Цель: обучить приемам работ на швейной машине.	2
<b>5.</b>	<b>Проектирование и изготовление конической или клиневой юбки</b>	<b>8</b>
47,48	Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа юбки. Цель: обучить приемам снятия мерок для построения чертежа юбки и расчету конструкции	2
49,50 51	Построение чертежа конической, клиневой юбки. Цель: ознакомить с правилами и последовательностью построения чертежа.	3
52,53 54	Изготовление основы юбки по своим меркам. Моделирование юбки. Расчет количества ткани. Цель: обучить приемам построения и моделирования юбки.	3
<b>6.</b>	<b>Изготовление швейных изделий</b>	<b>8</b>

55,56	Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к пошиву. Подготовка юбки к пошиву. Цель: дополнить знания учащихся о технологических операциях	2
57,58	Проведение первой примерки. Уточнение баланса изделия после первой примерки. Обработка вытачек, боковых срезов	2
	Обработка застежки «молния» Цель: ознакомить со способами обработки застежки «молния»	2
59,60	Обработка пояса и соединения его с юбкой Цель: обучить приемом обработки пояса	2
61,62	Обработка нижнего среза юбки. Цель: ознакомить со способами обработки нижнего среза юбки	2
<b>IV</b>	<b>Технологии ведения дома</b>	<b>6</b>
63,64	Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни. Размещение оборудования. Разделение кухни на зону для приготовления и столовой. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни.	2
65,66	Ремонт одежды, штопка, заплаты. Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Выведение пятен. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.	2
67,68	Косметика, гигиена девушки. Уход за кожей, волосами, лицом, ногтями. Как избавиться от неприятного запаха и угрей. Влияние солнечных лучей на кожу. Профессия врача-косметолога.	2

### Тематическое планирование по технологии в 7 классе

№	Тема	Планируемое количество часов
1	<b>Вводное занятие.</b> Учебники: «Технология. Технология ведения дома» «Технология. Индустриальные технологии»	<b>1</b>
<b>I</b>	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>10</b>
2,3,4 5,6,7	Осенние работы на пришкольном участке.	6
8,9	Освещение жилого помещения	2
10,11	Гигиена жилища	2
<b>II</b>	<b>Электротехника</b>	<b>4</b>
12,13	Бытовые электроприборы	2
14,15	Техника безопасности	2
<b>III</b>	<b>Кулинария</b>	<b>12</b>
16,17	Блюда из молока	2
18,19	Изделия из жидкого теста	2
20,21	Виды теста и выпечки	2
22,23	Сладости, десерты и напитки	2
24,25	Сервировка сладкого стола.	2

26,27	Этикет	2
<b>IV</b>	<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>5</b>
28,29,30	Профессиональное образование и профессиональная карьера	3
31,32	Анкетирование	2
<b>V</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>12</b>
33,34,35 36,37	Конструирование изделий (мягкая игрушка): - Выбор модели - Расчет конструкции изделия - Раскладка выкройки на ткань, - Раскрой, обработка деталей	5
38,39,40,41,42,43,44	Творческий проект «Изготовление изделия» -этапы работы над проектом - актуальность, выдвижение идеи для выполнения проекта. - выполнения - презентация	7
	<b>Художественные ремесла</b>	<b>17</b>
45,46	Основы вязания спицами.	2
47,48	Вязание по схеме спицами.	2
49,50,51	Резьба по дереву или выжигание - выполнение простейшего способа выжигания или резьбы ( при наличии инструментов	3
52	Творческий проект на тему «Художественная роспись» Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта	1
53	Цели, задачи, актуальность	1
54	Выбор модели проектного изделия	1
55,56,57 58,59	Выполнение проекта	5
60,61	Презентация	2
<b>VI</b>	<b>Сельскохозяйственные технологи</b>	<b>7</b>
62	Весенние работы на пришкольном участке школы	1
63	Весенняя перекопка пришкольного участка	1
64	Посадка культурных растений	1
65,66	Уборка территории школы	2
67,68	Уборка парка победы	2

### Тематическое планирование по технологии в 8 классе

№	Тема	Планируемое количество часов
1	<b>Вводное занятие.</b> Техника безопасности.	<b>1</b>
<b>I</b>	<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>2</b>
2,3	Осенние работы на пришкольном участке.	2
<b>II.</b>	<b>Семейная экономика</b>	<b>4</b>
4,5	Семья и экономика.	2

	Семейные расходы и доходы. Расходы на жилье Источники семейных доходов. Бюджет семьи	
6,7	Расходы на питание и составление меню. Составление примерного питания рационального питания школьника в сутки	2
<b>III.</b>	<b>Профессиональное самоопределение</b>	<b>9</b>
8	Понятие профессиональной деятельности. Внутренний мир человека и система представлений о себе. Профессиональные склонности. Анкетирование	1
9	Классификация профессий. Здоровье и выбор профессии.	1
10	Практика. Подготовка к профессиональной деятельности. Творческий проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера»	1
11	Выбор и обоснование индивидуального и творческого проекта. Подбор необходимого материала.	1
12,13 14,15	Выполнение проекта	4
16	Защита проекта	1
<b>IV</b>	<b>Художественные ремесла</b>	<b>12</b>
17	Виды художественного ремесла.	1
18	Выбор художественного ремесла. Знакомство с материалами, инструментами с техникой безопасности.	1
19,20	Организационно-подготовительный этап выполнения творческих проектов. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта - цели, задачи, актуальность -выбор модели проектного изделия	2
21,22,23 24,25,26	Выполнение проекта. Практическая работа	6
27/,28	Заключительный этап выполнения проекта(защита, презентация)	2
<b>V</b>	<b>Сельскохозяйственные технологии</b>	<b>6</b>
29,30	Весенние работы на пришкольном участке школы - весенняя перекопка пришкольного участка - посадка культурных растений.	2
Э.31,32	Уборка территории школы.	2
33,34	Уборка парка Победы	2

