



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:

№ п.п.	Тема	По программе (часов)	Планируемое количество часов
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:

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

Виды работ	триместр			год
	I	II	III	
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
I	Эстетика пришкольного участка	8
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
II.	Технология обработки пищевых продуктов	16
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
III.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
1	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
2.	Вышивка	6
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
3.	Элементы машиноведения	4
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	
4.	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6
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
5	Технология изготовления рабочей одежды	18
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	Творческий проект «Фартук»	9
IV	Технологии ведения дома	4
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
I	Эстетика пришкольного участка	14
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
II.	Кулинария	8
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
III.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	40
1.	Лоскутная техника	6
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
2.	Вышивка.	12
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
3.	Материаловедение	2
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
4.	Элементы машиноведения	4
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
5.	Проектирование и изготовление конической или клиневой юбки	8
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
6.	Изготовление швейных изделий	8

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
IV	Технологии ведения дома	6
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	Вводное занятие. Учебники: «Технология. Технология ведения дома» «Технология. Индустриальные технологии»	1
I	Технология домашнего хозяйства	10
2,3,4 5,6,7	Осенние работы на пришкольном участке.	6
8,9	Освещение жилого помещения	2
10,11	Гигиена жилища	2
II	Электротехника	4
12,13	Бытовые электроприборы	2
14,15	Техника безопасности	2
III	Кулинария	12
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
IV	Современное производство и профессиональное самоопределение	5
28,29,30	Профессиональное образование и профессиональная карьера	3
31,32	Анкетирование	2
V	Создание изделий из текстильных материалов	12
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
	Художественные ремесла	17
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
VI	Сельскохозяйственные технологи	7
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	Вводное занятие. Техника безопасности.	1
I	Технология домашнего хозяйства	2
2,3	Осенние работы на пришкольном участке.	2
II.	Семейная экономика	4
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
III.	Профессиональное самоопределение	9
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
IV	Художественные ремесла	12
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
V	Сельскохозяйственные технологии	6
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

