

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Комсомольская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению
Методическим советом школы
протокол № 1 от 30. 08. 2021 г.

Утверждена приказом
МБОУ «Комсомольская СОШ»
№ 147 от 01.09. 2021 г.
Директор школы: _____ О. В. Зоткина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Технология»
для 5-8 класса
(основное общее образование)

Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по технологии разработана на основе следующих нормативных документов:

- Закона об образовании Российской Федерации;
- Федерального образовательного стандарта основного общего образования;
- Примерной программы по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов;
- Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Комсомольская СОШ»;
- Учебного плана МБОУ «Комсомольская СОШ»;
- Федерального перечня учебников;
- Положения о рабочей программе учителя МБОУ «Комсомольская СОШ»;

Базовое школьное образование по технологии обеспечивается в 5-8 классах. Материал курса «Технология» представлен в программе следующими направлениями: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)». Наша школа сельская, имеется пришкольный участок. Поэтому в первой и последней четвертях отводится время для работы на пришкольном участке. За счет этого сокращаются часы в направлении «Индустриальные технологии». В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Кулинария» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях. Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда».

Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов. За основу взят вариант II изучения предмета «Технология», т.к. большинство обучающихся – девочки.

В соответствии с базисным учебным планом на изучение предмета «Технология» в 5-7 классах отводится по 70 часов (2 часа в неделю) и в 8 классе – 35 часов (1 час в неделю).

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Требования к результатам освоения курса технологии в основной школе определяются ключевыми задачами общего образования, отражающими индивидуальные, общественные и государственные потребности, и включают личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета. Изучение технологии в основной школе дает возможность достичь следующих **личностных результатов**:

Ученик научится:

- нормам и правилам научной организации умственного и физического труда;
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- оценивать умственные и физические способности для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- рационально вести домашнее хозяйство;
- планировать образовательную и профессиональную карьеру.

Ученик получит возможность научиться:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- выражать желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
- самоопределяться в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД).

Регулятивные УУД

Ученик научится:

- самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель учебной деятельности, выбирать тему проекта;
- выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат, выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели;
- работать по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы (выполнения проекта). Проявлять нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- в диалоге с учителем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки;
- комбинировать известные алгоритмы технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; искать новые решения возникшей технической или организационной проблемы;

Познавательные УУД

Ученик научится:

- рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классифицировать виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.

Ученик получит возможность научиться:

- применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Коммуникативные УУД

Ученик научится:

- согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективно сотрудничать и способствовать эффективной кооперации; интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями;
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументировать свои точки зрения, отстаивать в споре со своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач.

Ученик получит возможность научиться:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задач инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач.

Предметные результаты:

Ученик научится:

- рационально использовать учебную и дополнительную технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- владеть алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- подбирать материал с учетом характера объекта труда и технологии;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правила санитарии и гигиены;
- оценивать свою способность и готовность к труду в конкретной предметной деятельности;
- публично презентовать и защищать проект изделия, продукт труда или услуги;
- сочетать образное и логическое мышления в процессе проектной деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- планировать технологический процесс и процесс труда;
- проектировать последовательность операций;

- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- моделированию художественного оформления объекта труда и оптимальному планированию работ;
- разрабатывать варианты рекламных образов, слоганов и лейблов;
- точности движений при выполнении различных технологических операций.

Содержание учебного предмета «Технология. 5 класс» (70 ч)

Введение (2 ч)

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) (6 ч)

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство; направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего села, на пришкольном участке; понятие об урожае и урожайности; правила безопасного и рационального труда в растениеводстве; ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности; технологии выращивания луковичных растений; профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

ПР №1 «Технология уборки моркови»;

ПР №2 «Технология уборки столовой свёклы»;

ПР №3 «Технология уборки посевного и посадочного материала цветочно - декоративных растений».

Раздел 2. Творческая проектная деятельность (2 ч)

Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Раздел 3. Оформление интерьера (6 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

ПР №4 «Планировка кухни»;

Л-ПР №1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне».

Раздел 4. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс (6 ч)

Древесина, пиломатериалы и древесные материалы. Последовательность работ по созданию изделий. Графическое изображение последовательности превращения заготовки в деталь. Технологический процесс. Технологическая карта. Разметка плоских деталей. Инструменты для разметки. Разметка по шаблону. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию. Правила безопасного выполнения работ. Виды металлов и сплавов. Их основные свойства. Тонколистовой металл и проволока. Графическое изображение деталей из тонколистового металла и проволоки. Правка, разметка тонколистового металла. Приемы ручной правки. Приемы разметки деталей из металла и проволоки. Инструменты и приспособления.

ПР №5 «Определение пород древесины».

Л-ПР №2 «Характеристика пиломатериалов и древесных материалов».

Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (22ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Хлопок, лён. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Правила подготовки ткани к раскрою. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование.

Л-ПР №3 «Определение направления долевой нити в ткани»;

Л-ПР №4 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»;

Л-ПР №5 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»;

Л-ПР №6 «Исследование режимов работы швейной машины»;

ПР №6 «Снятие мерок и изготовление выкроек»;

ПР №7 «Раскрой швейного изделия»;

ПР №8 «Изготовление образцов ручных работ»;

ПР №9 «Изготовление образцов машинных работ»;

ПР №10 «Проведение влажно-тепловых работ»;

ПР №11 «Обработка проектного изделия»;

ПР №12 «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки».

Раздел 6. Кулинария (14 ч)

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 качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Здоровое питание. Питательные вещества. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике. 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. Горячие напитки. Технология заваривания чая. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Блюда из яиц. Время варки куриных яиц. Технология приготовления омлета. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Л-ПР №7 «Правила хранения продуктов в холодильнике»;

Л-ПР №8 «Исследование фруктов»;

Л-ПР №9 «Способы приготовления блюд из овощей»;

Л-ПР №10 «Время приёма пищи в семье»;

ПР №13 «Приготовление бутербродов».

Раздел 7. Растениеводство. Аграрные технологии (весенние работы) (8 ч)

Принципы планировки. Создание микроландшафта Террасы, дорожки, переносные цветники, миниатюрные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

ПР №14 «Подготовка семян и луковиц к посеву и посадке»;

ПР №15 «Посев и посадка культурных растений»;

ПР №16 «Посев семян календулы, бархатцев, георгинов на рабатку».

Итоговый мониторинг. Защита проекта — 2 часа

Тематическое планирование учебного предмета «Технология» 5 класс (70 ч)

№ п/п	Перечень разделов, тем	всего часов	к-во практических работ	к-во лабораторно-практических работ	к-во творческих работ
1	Введение	2ч	-	-	-
2	Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)	6ч	3	-	-
3	Творческая проектная деятельность	2ч	-	-	-
4	Оформление интерьера	6ч	1	1	1
5	Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс	6ч	1	1	
6	Создание изделий из текстильных материалов	22ч	7	4	1

7	Кулинария	14ч	1	4	1
8	Растениеводство. Аграрные технологии. (весенние работы)	8ч	3		
9	Итоговый мониторинг. Защита проекта.	2ч	-	-	1
10	Всего часов:	68ч	16	10	4
11	Резервное время:	2ч			
12	Итого:	70ч			

Содержание учебного предмета «Технология» 6 класс (70 ч)

Введение (2 ч)

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.

Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) (6 ч)

Понятие о сорте. Правила уборки и учёта урожая, отбора и хранения семенников. Способы посева овощных культур. Характеристика местных почв. Осенняя обработка почвы. Понятие о севооборотах и плодородии почвы. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве; ведущие овощные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности; профессии, связанные с выращиванием овощей.

ПР №1 «Технология уборки и учёта урожая овощных культур»;

ПР №2 «Особенности осенней обработки почвы»;

ПР №3 «Определение различных способов посева культур».

Раздел 2. Интерьер жилого дома (8 ч)

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение

текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия фитодизайнер.

ПР №4 Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера»;
ПР №5 «Перевалка (пересадка) комнатных растений».

Раздел 3. Создание изделий из конструкционных материалов (8 ч)

Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий. Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертеж и спецификация объемного изделия. Технологическая карта. Инструменты и приспособления.

Л-ПР №1 «Определение видов лесоматериалов и пороков древесины»;

Л-ПР №2 «Составление схемы раскроя бревна на пиломатериалы»;

Л-ПР № 3 «Конструирование и моделирование изделий из древесины».

Раздел 4. Создание швейных изделий (22ч)

Производство текстильных материалов из химических волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон. Изготовление выкройки подушки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. Технологическая последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Профессия технолог-конструктор швейного производства. Технология дублирования деталей. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краев – выметывание. Уход за швейной машиной. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру

с последующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом – мягкого пояса, завязок, бретелей. Технология пошива подушки для стула: раскрой, обтачивание, набивка, выстегивание, обработка и притачивание завязок. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Л-ПР № 4 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон»;
ПР № 6 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»;

ПР № 7 «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою»;

ПР № 8 «Раскрой швейного изделия»;

ПР № 9 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»;

ПР № 10 «Изготовление образцов ручных швов»;

ПР № 11 «Обработка подушки для стула»;

ПР № 12 «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами»;

ПР № 13 «Плотное и ажурное вязание по кругу».

Раздел 5. Кулинария (12 ч)

Виды круп применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органо-лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу. Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое белье. Профессия технолог пищевой промышленности.

Л-ПР № 5 «Приготовление холодного супа»;

Л-ПР № 6 «Исследование состава обеда».

Раздел 6. Растениеводство. Аграрные технологии (весенние работы) (8 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о сорте, его продуктивности. Биологические и хозяйственные сорта региона. Основные агротехнические приёмы выращивания растений. Расчёт потребности в посевном материале. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Сроки и способы посадки выбранных культур, режим полива в зависимости от погодных условий. Значение прополки и прореживания. Рыхление.

ПР № 14 «Весенняя обработка почвы»;

ПР № 15 «Технология посева моркови».

Итоговый мониторинг. Защита проекта — 2 часа

Тематическое планирование учебного предмета «Технология. 6 класс»

№ п/п	Перечень разделов, тем	всего часов	к-во практических работ	к-во лабораторно-практических работ	к-во творческих работ
1	Введение	2ч	-	-	-
2	Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)	6ч	3	-	-
3	Интерьер жилого дома	8ч	2	-	1
4	Создание изделий из конструкционных материалов	8ч	-	3	1
5	Создание швейных изделий	22ч	8	1	1
6	Кулинария	14ч	-	2	1
7	Растениеводство. Аграрные технологии. (весенние работы)	6ч	2	-	-
8	Итоговый мониторинг. Защита проекта	2ч	-	-	1
9	Всего часов:	68ч	15	6	5
10	Резервное время:	2ч			

11	Итого:	70ч			
----	---------------	------------	--	--	--

Содержание учебного предмета «Технология» 7 класс (70 ч)

Введение (2 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 кабинете технологии. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 1. Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы) (6 ч)

Основные теоретические сведения. Правила безопасности труда на участке. Уборка картофеля. Закладка его на хранение. Внешние признаки готовности сельскохозяйственных культур к уборке. Правила уборки и хранения урожая. Уборка и учёт овощных культур. Закладка урожая на хранение. Сбор семян свёклы, моркови. Особенности осенней обработки почвы. Значение удаления растительных остатков с делянок.

ПР №1 «Уборка овощных культур: свёклы, моркови»;

ПР №2 «Подготовка к закладке овощей на хранение»;

ПР №3 «Осенняя обработка почвы»;

ПР №4 «Составление схематического плана учебно-опытного участка школы»

Раздел 2. Интерьер жилого дома (6 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды. Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике.

ПР №5 Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»;

ПР №6 «Генеральная уборка кабинета технологии».

Раздел 3. Создание изделий из конструкционных материалов (16 ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ. Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративно-прикладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия. Способы перевода рисунка на фольгу. Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных мате-

риалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда. История развития техники плетения из тесьмы. Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

ПР №6 «Перевод рисунка на фольгу»;

ПР №7 «Изготовление выбранного изделия»;

ПР №8 «Оформление готового изделия»;

ПР №9 «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»;

ПР №10 «Изготовление изделия в технике плетения из тесьмы»;

Л-ПР № 1 «Разработка технологической карты»;

Л-ПР №2 «Создание декоративно-прикладного изделия из металла»

Раздел 4. Создание швейных изделий (12 ч)

Основные теоретические сведения. Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой. Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине. Технология пошива наволочки для подушки: раскрой, обтачивание, обработка.

Л-ПР №3 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»;

ПР №7 «Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки»;

ПР №8 «Моделирование и подготовка выкройки к раскрою»;

ПР №9 «Получение выкройки швейного изделия из журнала мод и подготовка ее к раскрою»;

ПР №10 «Раскрой проектного изделия»;

ПР №11 «Изготовление образцов ручных швов»;

ПР №12 «Выполнение образцов швов»;

ПР №13 «Выполнение образца вышивки лентами»

Раздел 5. Кулинария (14 ч)

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и

приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Способы оформления. Состав песочного теста. Виды и способы приготовления непеченых кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к сушке. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Л-ПР№4 «Исследование качества муки»;

Л-ПР№5 «Составление букета из конфет и печенья»;

ПР№14 «Приготовление сладких блюд»;

ПР№15 «Сервировка сладкого стола»;

Раздел 6. Растениеводство. Аграрные технологии (весенние работы) (8 ч)

Основные теоретические сведения. Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений. Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки овощей. Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

ПР №16 «Разработка плана – обустройство пришкольного участка»;

ПР №17 «Составление графика посадки овощей »;

ПР №18 «Исследование климатических условия для выращивания овощных культур».

Итоговый мониторинг. Защита проекта — 2 часа

Тематическое планирование учебного предмета «Технология. 7 класс»

№ п/п	Перечень разделов, тем	всего часов	к-во практических работ	к-во лабораторно-практических работ	к-во творческих работ
1	Введение	2ч	-	-	-
2	Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенние работы)	6ч	4	-	-
3	Интерьер жилого дома	6ч	2	-	1
4	Создание изделий из древесины и металлов	12ч	-	2	1
5	Создание швейных изделий	22ч	7	1	1

6	Кулинария	12ч	2	2	1
7	Растениеводство. Аграрные технологии. (весенние работы)	6ч	3	-	-
8	Итоговый мониторинг. Защита проекта	2ч	-	-	1
9	Всего часов:	68ч	18	5	5
10	Резервное время:	2ч			
11	Итого:	70ч			

Содержание учебного предмета «Технология» 8 класс (35 ч)

Вводное занятие (2 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. Организация теоретической и практической частей урока.

Раздел 1. Творческий проект (1 ч)

Основные теоретические сведения. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ. Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений. Защита проекта.

Раздел 2. Бюджет семьи (5 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие «семья». Роль семьи в государстве. Основные функции семьи. Семейная экономика как наука, ее задачи. Виды доходов и расходов семьи. Источники доходов школьников. Понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них. Понятие «потребность». Потребности функциональные, ложные, материальные, духовные, физиологические, социальные. Потребности в безопасности и самореализации. Пирамида потребностей. Уровень благосостояния семьи. Классификация покупок. Анализ необходимости покупки. Потребительский портрет вещи. Правила покупки. Понятие «информация о товарах». Источники информации о товарах или услугах. Понятие «сертификация». Задачи сертификации. Виды сертификатов. Понятия «маркировка», «этикетка», «вкладыш». Виды торговых знаков. Штриховое кодирование и его функции. Информация, заложенная в штрихкоде. Понятия «бюджет семьи», «доход», «расход». Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный. Структура семейного бюджета. Планирование семейного бюджета. Виды доходов и расходов семьи. Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Учет потребления продуктов питания в семье, домашняя расходная книга. Способы сбережения денежных средств. Личный бюджет школьника.

Л-Пр№1 «Исследование потребительских свойств товара»;

Л-Пр№2 «Исследование составляющих бюджета своей семьи»;

Л-Пр№3 «Исследование сертификата соответствия и штрихового кода»;

Л-Пр№4 «Исследование возможностей для бизнеса»

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)

Основные теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Способы монтажа кранов, вентилей и смесителей. Устройство сливных бачков различных типов. Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ.

Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Л-Пр№5 «Изучение конструкции элементов водоснабжения и канализации».

Раздел 4. Электротехника (12 ч)

Основные теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ; приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединения установочных проводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Организация рабочего места, виды проводов. Устройство и правила эксплуатации электрического чайника. Общие сведения об электротехнических устройствах и пути экономии электроэнергии. Ознакомление с видами и устройством бытовых электроприборов, применяемых на кухне. Электрические источники света. Основные причины неполадок в работе электроприборов и способы их устранения. Цифровые приборы.

Л-Пр№6 «Сращивание одно- и многожильных проводов и их изоляция»;

Л-Пр№7 «Оконцевание проводов»;

Л-Пр№8 «Проведение энергетического аудита школы»

Раздел 5 «Современное производство и профессиональное самоопределение» -12 ч

Основные теоретические сведения. Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования в различных источниках, включая Интернет. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Л-Пр№ 9 «Определение уровня своей самооценки»;

Л-Пр№10 «Определение своих склонностей»;

Л-Пр №11 «Анализ мотивов своего профессионального выбора»;
Л-Пр №12 «Профессиональные пробы»

Тематическое планирование учебного предмета «Технология. 8 класс»

№ п/п	Перечень разделов, тем	Всего часов	к-во лабораторно-практических работ	К-во творческих работ
1	Введение	2 ч	-	-
2	Творческий проект	1 ч	-	-
3	Бюджет семьи	5 ч	4	-
4	Технологии домашнего хозяйства	2 ч	1	-
5	Электротехника	12 ч	3	2
6	Современное производство и профессиональное самоопределение	12 ч	4	1
7	Всего:	34 ч	12	3
	Резервное время	1 ч		
8	Итого:	35ч		