

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 10 имени Героя России Сергея Анатольевича Хихина
городского округа Чапаевск Самарской области

Проверено
Зам. директор по УВР

_____ О.А. Солодилова
(подпись)
«30» ____ 08 ____ 2023 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ №10

г.о. Чапаевск
Н.В. Пылева

(подпись)
«30» ____ 08 ____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
(реализация 7-8 классы)

Предмет (курс) **Технология** Класс 5-8 классы

Количество часов по учебному плану 68 ч в год 2 ч в неделю

Составлена на основе Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020.

Учебники:

Технология. 6 класс. /Под ред. Казакевича В.М. Технология. -М.: "Просвещение", 2021

Технология. 7 класс. /Под ред. Казакевича В.М. Технология. -М.: "Просвещение", 2022

Технология. 8 класс. /Под ред. Казакевича В.М. Технология. -М.: "Просвещение", 2022

Технология. 9 класс. /Под ред. Казакевича В.М. Технология. -М.: "Просвещение", 2022

Рассмотрена на заседании МО учителей прикладных дисциплин
(название методического объединения)

Протокол №_1_ от «30» ____ 08 ____ 2023г.

Председатель МО Ашихмина И.Ю. _____
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа по предмету «Технология»

5 – 8 класс

I. Планируемые результаты изучения содержания курса

Личностные результаты

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процесса для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

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;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Предметные результаты

- формирование первоначальных представлений о значении физической культуры для укрепления здоровья человека (физического, социального и психического), о её позитивном влиянии на развитие человека (физическое, интеллектуальное, эмоциональное, социальное), о физической культуре и здоровье как факторах успешной учёбы и социализации;
- овладение умением организовывать здоровьесберегающую жизнедеятельность (оздоровительные мероприятия, подвижные игры и т.д.);
- формирование навыка систематического наблюдения за своим физическим состоянием, величиной физических нагрузок, данными мониторинга здоровья (рост, масса тела и др.), показателями развития основных физических качеств (сила, быстрота, выносливость, координация движений, гибкость).

II. Содержание курса «Технология 5-8 класс».

5 класс

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

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.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда 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.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

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.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Подготовка к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд.

Тема 7. Сервировка стола к завтраку

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

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ: Оформление стола к завтраку.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

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: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. 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. 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.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. 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.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. 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. Критерии качества кроя. 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).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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.

Тема 8. Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и

сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания 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.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел "Технологии домашнего хозяйства"

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. 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. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни. планировка кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Бытовые электроприборы. *Теоретические сведения:* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. *Практическая работа:* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы, правил эксплуатации

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Презентация и защита творческого проекта.

Раздел «Дизайн пришкольного участка»

Теоретические сведения. Понятие о ландшафте. Цветочные культуры для клумб.

Практическая работа: Эскиз цветочной клумбы.

6 класс

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Физиология питания.

Теоретические сведения. Значение здорового питания для сохранения здоровья человека. Минеральные соли и микроэлементы.

Темы лабораторно-практических работ: Определение суточной потребности в минеральных солях и микроэлементах.

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов..

Теоретические сведения. Виды молока и продуктов из него, их кулинарное употребление. Определение качества молока и продуктов из него, сроки хранения. Технология приготовления блюд из молока. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление молочных коктейлей.

Тема 3. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса.

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса.

Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.

Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Тема 4. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 5. Изделия из теста. Сладкие блюда и напитки.

Теоретические сведения. Виды теста и изделий из него. Технология приготовления изделий из теста. Виды сладких блюд и напитков. Технология приготовления. Оценка готового блюда. Оформление готовых изделий и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы: Расчёт себестоимости блюда.

Тема 6. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы .Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 7. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Сервировка праздничного стола.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании . Приёмы изготовления дополнительных деталей Подготовка выкройки к раскрою. Профессия х «Художник по костюму».

Тема лабораторно-практической работы.

моделирование выкройки проектного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Раскрой швейного изделия. Подготовка изделия к примерке.

Окончательная обработка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора спиц и крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия.

Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком и спицами. Условные обозначения, применяемые при вязании. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Вязание спицами лицевых и изнаночных петель, вязание цветных узоров. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. 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, зона сна, санитарно-гигиенические 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.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений. Профессия садовник

Тема практической работы. Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Электротехнические работы»

Теоретические сведения. Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Тема практической работы. «Подключение проводов к вилке. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.»

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел «Дизайн пришкольного участка»

Теоретические сведения: Почва на пришкольном участке. Технология выращивания цветочно-декоративных культур. Растительные препараты для борьбы с вредителями.

Тема практической работы: Изготовление макета цветочной клумбы.

7 класс

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Физиология питания.

Теоретические сведения. Определение доброкачественности продуктов. Сроки и место хранения продуктов.

Тема 2. Мучные изделия. Виды теста и выпечки.

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него - блинов, блинчиков, оладий. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное, песочное тесто и тесто для приготовления пряников. Виды изделий из них. Профессия кондитер.

Темы практических работ: Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита, изделий из песочного теста

Тема 3. Сладкие блюда.

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Практическая работа: Компот из свежих фруктов.

Тема 4. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление блюда из творога или молочной каши.

Тема 5. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практическая работа: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола. Изготовление сладкого букета. Разработка приглашений на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема 1. Рукоделие. Художественные ремёсла.

Теоретические сведения: История старинного рукоделия. Рукоделие сегодня.

Тема 2. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей.

Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Тема лабораторно-практической работы: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 3. Конструирование и моделирование швейных изделий.

Теоретические сведения: Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок и построение мерок и построение чертежа прямой юбки. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу; юбки со складками. получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, из интернета.

Лабораторно-практические и практические работы: Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Тема 4. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий. Плетение, история развития, техники плетения. Вязание спицами и крючком элементов одежды. Виды вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Практические работы: Изготовление пояса. Выполнение образца вышивки лентами. Художественное оформление элементов одежды.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Эстетика и экология жилища.

Теоретические сведения. Понятие об экологии жилища. микроклимат в доме. Гигиена жилища. Виды уборки: ежедневная, еженедельная, сезонная. Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.

Практическая работ: Влажная уборка кабинета технологии.

Тема 2. Освещение жилого помещения.

Теоретические сведения: Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы и виды светильников. Современные системы управления светом. Типы освещения.

Практическая работа: Выполнение электронной презентации "Освещение жилого дома"

Тема 3. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере.

Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений Профессия садовник.

Практическая работа.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Тема 4. Предметы искусства и коллекции в интерьере.

Теоретические сведения: Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании.

Профессия дизайнер.

Практические работы: Систематизация коллекции, книг.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения: Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Понятие о микроклимате. Правила безопасной работы. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Практическая работа: Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Цели и задачи проектной деятельности в 7 классе. Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерского проекта с применением компьютера». Экономическое и экологическое обоснование проекта.

Практические работы. Защита творческого проекта

Творческие проекты по разделам «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Раздел «Дизайн пришкольного участка»

Теоретические сведения: Цветочно-декоративные растения пришкольного участка. Понятие о сорте, сроках посадки и уборки. Неблагоприятные факторы региона. Наличие вредителей и способы борьбы с ними.

Практические работы: Определение наличия вредителей растений в школе, способы борьбы с ними. Составление плана работ обустройства пришкольного участка. Обустройство школьного участка .

8 класс

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Санитарно-гигиенические требования. Требования к оформлению готовых блюд при подаче на стол. Составление меню, расчёт стоимости продуктов. Праздничный стол. Как дарить и принимать подарки. Продолжительность визита.

Практические работы: Составление меню таблицы себестоимости обеда для своей семьи. Сервировка стола к праздничному обеду.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема: Подарки, сделанные своими руками.

Теоретические сведения. Ассортимент изделий: вязание спицами и крючком, машинная и ручная вышивка, изготовление картин, игрушек в различной технике. Использование ИКТ при выборе. Сравнительные характеристики. Изготовление подарка.

Практические работы: Изготовление игрушек в различной технике. Оформление и вручение подарка.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Экология жилища.

Теоретические сведения. Характеристика основных систем энергоснабжения, теплоснабжения, вентиляции в доме. Экологическая безопасность.

Тема 2. Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема 3. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме.

Практическая работа: Диагностика и способы ремонта систем жизнеобеспечения.

Тема 4. *Теоретические сведения.* Ремонт помещений. Характеристика распространённых технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты. Соблюдение правил ТБ и СГ требований. Экологическая безопасность.

Практическая работа: Подбор строительного-отделочных материалов по каталогам.

Тема 5. Бюджет семьи.

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Технология совершения

покупок. Технология ведения бизнеса. Защита прав потребителей. Сборники законов РФ.

Темы практических работ: Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование расходов семьи с учётом её состава. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Электротехнические устройства

Теоретические сведения. Организация рабочего места для электротехнических работ. Правила безопасности при электротехнических работах. Виды электрических проводов. Соединение электрических проводов. Последовательность операций при монтаже электрической цепи. Лампа накаливания. Люминесцентное и неоновое освещение. Электронагревательные элементы закрытого типа. Электронагревательные элементы открытого типа. Трубчатые электронагревательные элементы (ТЭН). Биметаллический терморегулятор.

Практическая работа: Изучение электросчетчика в работе. Возможность экономии электроэнергии.

Тема 2. Современный ручной электроинструмент

Теоретические сведения. Назначение электродрели, электрорубанка, электролобзика, электропилы, шлифовальной машины, перфоратора, скобозабивателя, пистолета горячего воздуха и фрезера.

Практическая работа: Изучение ручного электроинструмента.

Раздел «Современное производство и профессиональное образование»

Тема: Сферы и отрасли современного производства

Теоретические сведения. Основные составляющие производства. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Профессиональное образование. Региональный рынок труда. Интересы и увлечения человека. Определение склонностей и качеств личности.

Практические работы: Схема структуры производственного предприятия. Диагностика склонностей и качеств личности. Выбор будущей профессии.

Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность»

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация и оценка проекта.

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

Раздел «Дизайн пришкольного участка»

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Теоретические сведения: Декоративное оформление пришкольного участка (газоны, альпийские горки, бордюры). Стили садово-паркового искусства. Особенности ландшафтного стиля.

Практические работы: Эскиз школьного парка. Озеленение пришкольного участка.

III. Тематическое планирование учебного материала.

5 класс:

№, п/п	Название раздела	Количество часов на изучение	Количество практических работ	Планируемые предметные результаты
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	2		Обучающиеся получают возможность ознакомиться с основными технологическими понятиями и характеристиками, с безопасными приемами труда.
2	Кулинария	14	7	Обучающиеся узнают о значении здорового питания для сохранения своего здоровья; овладеют навыками приготовления простейших блюд.
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	36	8	Обучающиеся научатся выбирать сырьё и материалы для выполнения работ, выполнять технологические операции по заданным критериям; конструировать, моделировать, изготавливать изделия; находить и устранять допущенные дефекты.
4	Технология домашнего хозяйства	4	1	Обучающиеся ознакомятся с видами и назначением бытовой техники; получат знания о санитарно-гигиенических, эргономических и эстетических требованиях к интерьеру дома.
5	Электротехника	2	1	Обучающиеся получают знания о безопасных приемах работы с бытовыми электроприборами.
6	Исследовательская и созидательная деятельность	6	2	Обучающиеся ознакомятся с понятием "Творческий проект", научатся разрабатывать технологический маршрут.
7	Дизайн пришкольного участка	4	1	Обучающиеся получают знания о роли цветов в оформлении ландшафта; выполняют эскиз цветочной клумбы
8	Резервное время	2		
				Всего часов: 70

6 класс:

№, п/п	Название раздела	Количество часов на изучение	Количество практических работ	Планируемые предметные результаты
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	2		Обучающиеся получают возможность узнать основные технологические понятия и характеристики; познакомиться с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций; получают знания о нормах и правилах безопасности познавательно-трудовой деятельности.
2	Кулинария	14	6	Обучающиеся получают знания значения здорового питания для сохранения здоровья человека; практически осваивают приготовление блюд из различных продуктов; научатся правильно сервировать стол к обеду..
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	24	5	Обучающиеся научатся выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов и машин; осваивают практические навыки вязания спицами и крючком.
4	Технология ведения дома	4	2	Обучающиеся получают знания об интерьере жилого помещения, о фитодизайне; разработают план жилого дома и декоративного оформления интерьера.
5	Электротехника	4	1	Обучающиеся получают сведения об электромонтажных работах и профессиях, связанных с ними, правилах электробезопасности; выполняют практическую работу по оказанию первой помощи при поражении электрическим током.
6	Исследовательская и созидательная деятельность	10	3	Обучающиеся научатся разрабатывать творческий проект по изготовлению изделия; готовить портфолио и презентацию; выполнять презентацию защиту творческого проекта.
7	Дизайн пришкольного участка	10	3	Обучающиеся получают знания о почве на пришкольном участке, о технологии выращивания цветочно-декоративных культур, о растительных препаратах для борьбы с вредителями; выполняют макет цветочной клумбы.

8	Резервное время	2		
Всего часов: 70				

7 класс:

№, п/п	Название раздела	Количество часов на изучение	Количество практических работ	Планируемые предметные результаты
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	2		Обучающиеся получают возможность узнать основные технологические понятия и характеристики; познакомиться с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций; получают знания о нормах и правилах безопасности познавательно-трудовой деятельности.
2	Кулинария	14	5	Обучающиеся получают знания о значении здорового питания для сохранения здоровья; научатся готовить молочные блюда, изделия из теста; научатся правильно сервировать стол..
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	22	6	Обучающиеся получают знания о свойствах текстильных материалов; овладеют практическими навыками конструирования и моделирования поясной одежды, отделки швейных изделий.
4	Технология домашнего хозяйства	10	4	Обучающиеся познакомятся с понятиями экологии и гигиены жилища, правильного освещения; получают практические навыки размещения в интерьере комнатных растений, предметов искусства, коллекций, книг.
5	Электротехника	2	1	Обучающиеся научатся подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи, правильно и безопасно применять бытовую технику.
6	Исследовательская и созидательная деятельность	10	3	Обучающиеся научатся основам проектно-исследовательской деятельности, получают знания об экономическом и экологическом обоснование проекта; выполняют и защитят творческие проекты.
7	Дизайн пришкольного участка	8	3	Обучающиеся получают знания о цветочно-декоративных растениях пришкольного участка; о сорте, сроках посадки и уборки; о наличии вредителей и способах борьбы с ними; составят план обустройства пришкольного участка и получают возможность его выполнения.

8	Резервное время	2		
Всего часов: 70				

8 класс:

№, п/п	Название раздела	Количество часов на изучение	Количество практических работ	Планируемые предметные результаты
1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	1		Выпускники получают возможность узнать основные технологические понятия и характеристики; о видах, приёмах и последовательности выполнения технологических операций, влиянии различных технологий на окружающую среду и здоровье человека. научатся соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
2	Кулинария	5	2	Выпускники научатся самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	5	2	Выпускники научатся изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных и трикотажных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку изделий.
4	Технология домашнего хозяйства	8	4	Выпускники получают знания о системах жизнеобеспечения жилища; получают представление об экономном и бережливом расходовании времени, материалов, денежных средств, труда.
5	Электротехника	2	2	Выпускники получают знания об электрической энергии в промышленности и быту; научатся безопасно пользоваться бытовыми электроприборами.
6	Исследовательская и	5	2	Выпускник научится планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;

	созидательная деятельность			обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.
7	Современное производство и профессиональное образование	4	2	Выпускники научатся планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.
8	Дизайн пришкольного участка	4	2	Выпускники овладеют знаниями о стилях садово-паркового искусства, получат практические навыки в озеленении участка.
9	Резервное время	1		
Всего часов: 35				

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» разработана в соответствии

с Федеральным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644, от 31.12.2015 №1577)

с ООП ООО ГБОУ СОШ №10г.о. Чапаевск

с учебным планом ГБОУ СОШ №10 г.о. Чапаевск на 2020-2021 учебный год

с программой по технологии: Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, Технология 5-8 классы, М., Вентана-граф, 2015

Учебная линия:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2016г.
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2016
3. Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Синица Н.В., Самородский П.С. - М.: « Вентана-Граф», 2016
- 4.Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Симоненко В.Д.,, Матяш Н.В., Электров А.А. М.:, Вентана-Граф, 2016