

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа пос. Угорье
муниципального района Кинельский Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО

Протокол № 1
от «29» августа 2019-г
Председатель МО Шеф

ПРОВЕРЕНО
ответственный за УВР

(подпись)

«29» августа 2019-г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ пос. Угорье

А.Н. Панарина

(подпись)

Приказ №

«29» августа 2019-г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет Технология **Класс** 5-8

Количество часов по учебному плану: в 5-7 классе -68 в год , 2 часа в неделю; в 8 классе -34 в год , 1 час в неделю

Составлена в соответствии с рабочими программами «Технология». 5—8 классы Сборник рабочих программ; учебное методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. М. : Дрофа, 2015

Учебник: О.А Кожиной, Е.А. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. "Технология. Обслуживающий труд". 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ М.: Дрофа, 2015.
Кожина О.А., Кудакова Е.Н. ,Маркуцкая С.Э., "Технология. Обслуживающий труд".6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. М.:Дрофа,2015
Кожина О.А., Кудакова Е.Н. ,Маркуцкая С.Э., "Технология. Обслуживающий труд". 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. М.:Дрофа,2015
Кожина О.А., Кудакова Е.Н. ,Маркуцкая С.Э., "Технология. Обслуживающий труд". 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. Рекомендовано Министерством образования и науки РФ. М.:Дрофа,2016.

Учитель Прокофьева Елена Николаевна

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 5-8 классов и составлена на основании следующих документов:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (с изменениями и дополнениями) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»

- ООП ООО ГБОУ ООШ пос. Угорье

- Учебный план ГБОУ ООШ пос. Угорье

- Рабочие программы «Технология». 5—8 классы Сборник рабочих программ; учебное методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. М. : Дрофа, 2015

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Принципы отбора и структурирования содержания материала

Предметная область	Учебный предмет	Количество часов в год (в неделю)
--------------------	-----------------	-----------------------------------

Технология	Технология- 5 класс	68 - 2 часа в неделю
	Технология- 6 класс	68 - 2 часа в неделю
	Технология- 7 класс	68 - 2 часа в неделю
	Технология- 8 класс	34 - 1 час в неделю

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности.
 2. Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
 4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
 5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
 6. Планирование профессиональной карьеры.
 7. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
 8. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
 9. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

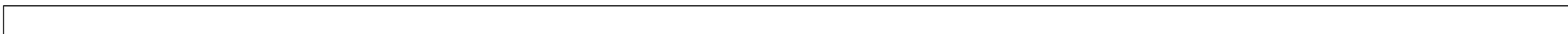
Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
5. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
7. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

8. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
9. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
10. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
11. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты отражают :

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.



УДД	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<p>Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> • называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; • называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии; • объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты; • проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов. 	<ul style="list-style-type: none"> • приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
<p>Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления</p>	<ul style="list-style-type: none"> • следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта; • оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности; • прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов, параметров, ресурсов, проверяет прогнозы опытно- 	<ul style="list-style-type: none"> • выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; • модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией, заказом, потребностью, задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой

<p>обучающихся</p>	<p>экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта; • проводить оценку и испытание полученного продукта; • проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах; • описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; • анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; • проводить и анализировать разработку и реализацию прикладных проектов, предполагающих: <ul style="list-style-type: none"> – изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов, технологического оборудования; – модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных 	<p><i>технологии;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</i> • <i>оценивать коммерческий потенциал продукта и технологии.</i>
---------------------------	--	---

свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку или

	<p>реализацию проектов, предполагающих:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); – планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; – разработку плана продвижения продукта; • проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора). 	
<p>Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития, • характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития, • разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда, • характеризовать группы предприятий региона проживания, • характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;</i> • <i>анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.</i>

ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Результаты по годам обучения:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит

примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- конструирует модель по заданному прототипу;

- осуществляет корректное применение, хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя

(инструкции, памятки, этикетки);

- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации, проектированию технологических систем;
- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона, поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование

электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;

- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов,

составление схемы электропроводки;

• получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

• получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;

• характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

• называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта,;

• называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,

• характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;

• перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации

• характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),

• объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

• разъясняет функции модели и принципы моделирования,

• создаёт модель, адекватную практической задаче,

• отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,

• составляет рацион питания, адекватный ситуации,

• планирует продвижение продукта,

- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
 - получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
 - получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
 - получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
 - получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
 - получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
 - получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

9 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные медицинские технологии,
- называет и характеризует технологии в области электроники, тенденции их развития и новые продукты на их основе,
- объясняет закономерности технологического развития цивилизации,
- разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- оценивает условия использования технологии в том числе с позиций экологической защищённости,
- прогнозирует по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты,
 - анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации,
 - в зависимости от ситуации оптимизирует базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта,

- анализирует результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией собственной образовательной траектории,
- анализирует свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получил и проанализировал опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получил опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда,
- получил и проанализировал опыт предпрофессиональных проб,
- получил и проанализировал опыт разработки или реализации специализированного проекта.

3. Содержание рабочей программы предмета «Технология» 5 класс

1 раздел. Кулинария (21 час)

Основные 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 качества и предупреждения пищевых отравлений .

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

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

Основные теоретические сведения .Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов.

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод.

2 раздел. Создание изделий из текстильных поделочных материалов (38 часов.)

Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов).

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Элементы материаловедения (4 часа)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. 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 хлопчато-бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Элементы машиноведения (6 часов)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Ручные работы (2 часа)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструирование швейных изделий (6 часов)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение

чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления швейных изделий (12 часов)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Творческие проекты (9 часов)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

6 класс

Кулинария 16 часов

Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Расчет количества и состава продуктов для похода. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 38 ч

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия

мерок. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Электротехника -2часа

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Творческие проекты -9 часов

- 1.Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
- 2.Изготовление сувенира.
- 3.Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

7 класс

Раздел 1. Введение -1 час

Раздел 2 . Кулинария-19 часов

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества.

Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки.

Раздел 3 . Материаловедение -4 часа

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Раздел 4. «Машиноведение» 4 часа

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка.

Раздел 5. Конструирование и моделирование- 12 часов .

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий.

Раздел 6. «Технология изготовления швейных изделий» -14 часов

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Раздел 7. «Рукоделие» -8 часов.

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись.

Раздел 8. «Технология ведения дома»- 3 часа.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Раздел 9.«Электротехника» - 3 часа.

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике.

8 класс

Кулинария 7 часов

. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения). Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Конструирование и моделирование 7 часов

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания. Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия.

Технология изготовления швейных изделий 6 часов

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия.

Рукоделие 2 часа

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Технология ведения дома 4 часа

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Электротехнические работы в быту 5 часов

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока. Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Профессиональное самоопределение 3 часа

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

4. Тематическое планирование по технологии в 5 классе

№ п/п	Содержание материала	Кол-во часов
Кулинария (21 час)		
1	Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве	1
2-3	Физиология питания.	2
4-5	Санитария и гигиена.	2
6-9	Интерьер кухни, столовой.	4
10-11	Сервировка стола.	2
12	Бутерброды .	1
13	Горячие напитки.	1
14-15	Блюда из яиц.	2
16-19	Блюда из овощей.	4
20-21	Заготовка продуктов.	2
Создание изделий из текстильных поделочных материалов(38 часов).		
Рукоделие. Художественные ремёсла (8 часов).		
22	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.	1
23	Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полосе, в квадрате.	1
24	Построение узора в художественной отделке вышивкой.	1

	Определение места и размера узора на изделии.	
25	Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглолку, заправки изделия в пяльцы.	1
26	Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла.	1
27	Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора.	1
28-29	Узелковый батик.	2
Элементы материаловедения (4 часа)		
30	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен).	1
31	Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.	1
32	Основная и уточная нити в ткани.	1
33	Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в ткани	1
Элементы машиноведения (6 часов)		
34	Механизмы технологических машин. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.	1
35	Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов.	1
36	Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.	1
37	Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости.	1
38	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой,	1

	с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки).	
39	Регулировка качества машинной строчки. Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину.	1
Ручные работы (2 часа)		
40-41	Ручные работы.	2
Конструирование швейных изделий (6 часов)		
42	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.	1
43	Общие правила построения чертежей швейных изделий.	1
44	Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения.	1
45	Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения.	1
46	Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.	1
47	Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	1
Технология изготовления швейных изделий (12 часов)		
48-49	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	2
50-51	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2
52-53	Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	2

54-55	Обработка нагрудника и нижней части фартука	2
56-57	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2
58-59	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ	2
Творческие проекты (9 часов)		
60-61	Выбор темы проекта. Основные требования к выполнению проекта.	2
62-63	Методы и приемы конструирования изделия. Подготовка оборудования и материалов к работе	2
64	Изготовление шаблона прихватки. Раскрой прихватки	1
65	Подсчёт себестоимости изделия.	1
66	Стачивание деталей прихватки.	1
67	Окончательная обработка изделия.	1
68	Доработка документации проекта	1

Тематическое планирование по технологии в 6 классе

№ п/п	Содержание материала	Кол-во
-------	----------------------	--------

		часов
Кулинария 16 часов		
1	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты	1
2	Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов.	1
3	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.	1
4	Приготовление гарнира из макаронных изделий.	1
5	Значение молока и молочных продуктов в питании.	1
6	Приготовление молочной каши.	1
7	Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.	1
8	Приготовление блюд из творога	1
9	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1
10	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	1
11	Сервировка стола. Этикет.	1
12	Правила этикета	1
13	Приготовление обеда в походных условиях.	1
14	Расчет количества и состава продуктов для похода.	1
15	Заготовка продуктов.	1
16	Приготовление квашеной капусты.	1
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 38 ч		
17-18	Элементы материаловедения	2
19	Элементы машиноведения.	1
20	Практическая работа «Регулировка качества машинной строчки для различных видов ткани».	1
21	Практическая работа «Замена иглы в швейной машине».	1
22	Практическая работа «Чистка и смазка швейной машины»	1
23	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий.	1
24	Мерки необходимые для построения чертежа конической и клиньевой юбки.	1

25	Построение основы чертежа в масштабе 1:4.	1
26	Практическая работа «Построение основы чертежа в масштабе 1:4»	1
27	Правила нанесения размеров на чертеже.	1
28	Построение чертежа юбки в натуральную величину.	1
29-30	Практическая работа: « Моделирование выбранного фасона швейного изделия»	2
31-32	Особенности раскладки выкройки на ткани. Раскрой ткани.	2
33	Обработка деталей кроя.	1
34	Скалывание и сметывание деталей кроя	1
35-36	Подготовка и проведение примерки. Исправление дефектов.	2
37-38	Стачивание деталей изделия.	2
39-40	Практическая работа. Соединение деталей юбки и обработка срезов.	2
41	Практическая работа « Обработка застежки»	1
42	Практическая работа «Обработка верхнего среза юбки».	1
43	Окончательная отделка изделия	1
44	Влажно - тепловая обработка юбки.	1
45	Лоскутное шитьё	1
46	Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.	1
47-48	Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья	2
49-50	Свободная роспись ткани. Инструменты и приспособления. Приемы выполнения.	2
51-52	Практическая работа. Создание композиции с изображением пейзажа для панно в технике свободной росписи по ткани	2
53-54	Вышивка бисером и блестками	2
55-57	Технология ведения дома. Уход за одеждой и обувью.	3
Электротехника -2часа		
58-59	Электромонтажные работы.	2
Творческие проекты -9 часов		
60-68	Технология творческой и опытнической деятельности	9

Тематическое планирование по технологии в 7 классе

№ п/п	Содержание материала	Кол-во часов
Раздел 1. Введение -1 час		
1	Введение в предмет "Технология".Первичный инструктаж на рабочем месте.	1
Раздел 2 . Кулинария-19 часов		
2-3	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая помощь.	2
4-5	Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста	2
6-8	Изделия из дрожжевого теста, песочного, бисквитного и слоеного	3
9-11	Приготовление дрожжевого теста (опарным и безопарным способами).	3
12-13	Тесто для приготовления пельменей, вареников, домашней лапши	2
14-15	Приготовление холодных десертов	2
16-17	Приготовление горячих сладких блюд	2
18	Сервировка десертного стола	1
19	Консервирование плодов и ягод	1
20	Обобщение по теме "Кулинария".	1
Раздел 3 . Материаловедение -4 часа		
21-22	Химические волокна. Свойство волокон.	2
23-24	Лабораторно-практическая работа «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон».	2
Раздел 4. «Машиноведение» 4 часа		
25	Общие сведения о соединении деталей в изделии.	1
26-28	Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.	3

Раздел 5. Конструирование и моделирование- 12 часов .		
29-30	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2
31-33	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	3
34-35	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
36-37	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	2
38-39	Построение чертежа воротника	2
40	История брюк	1
Раздел 6. «Технология изготовления швейных изделий» -14 часов		
41-42	Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом	2
43-44	Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки	2
45-46	Обработка деталей кроя блузки	2
47-48	Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов блузки	2
49-50	Обработка боковых швов блузки. Обработка низа блузки.	2
51-52	Окончательная отделка блузки.	2
53-54	Технология обработка застежки плечевого изделия с притачным подбортом	2
Раздел 7. «Рукоделие» -8 часов.		
55-56	Вязание крючком	2
57-58	Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.».	2
59-60	Изготовление образцов: столбик с двумя накидами, столбик с тремя накидами, рогатка из столбиков с накидом, вязание по кругу, рачий шаг	2

61-62	Макраме Техника плетения, основные узлы и узоры плетения	2
Раздел 8. «Технология ведения дома»- 3 часа.		
63-65	Оформление интерьера комнатными растениями Выбор комнатных растений Уход за растениями	3
Раздел 9.«Электротехника» - 3 часа.		
66-68	Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы	3

Тематическое планирование по технологии в 8 классе

№ п/п	Содержание материала	Кол-во часов
Кулинария 7 часов		
1	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1
2	Блюда из птицы	1
3	Блюда Национальной кухни (на примере первых блюд)	1
4	Сервировка стола. Правила этикета	1
5	Консервирование плодов и ягод	1
6	Упаковка пищевых продуктов и товаров	1
7	Обобщение по разделу «Кулинария»	1
Конструирование и моделирование 7 часов		
8	История костюма	1
9	Конструирование плечевого изделия с втачным рукавом	1
10	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	1
11	Построение чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом	1
12	Построение чертежа основы одношовного рукава	1
13	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	1

14	Моделирование втачного рукава	1
Технология изготовления швейных изделий 6 часов		
15	Технология изготовления блузки с втачными рукавами	1
16	Раскладка выкройки блузки на ткань	1
17	Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	1
18	Подготовка блузки к примерке	1
19	Проведение примерки блузки	1
20	Пошив блузки	1
Рукоделие 2 часа		
21	История валяния	1
22	Оформление интерьера детской комнаты	1
Технология ведения дома 4 часа		
23	Семейное хозяйство Бюджет семьи (планирование расходов)	1
24	Потребительский кредит .Как правильно распорядиться свободными средствами?	1
25	Семейное дело.	1
26	Ремонт помещений Уход за одеждой и обувью	1
Электротехнические работы в быту 5 часов		
27	Бытовые электрические обогреватели.	1
28	Электродвигатели	1
29	Источники света	1
30	Использование электромагнитных волн для передачи информации	1
31	Устройства передачи, воспроизведения и преобразования информации	1
Профессиональное самоопределение 3 часа		
32	Основа выбора профессии. Классификация профессий	1
33	Требования к качествам личности при выборе профессии	1
34	Профессиональная пригодность	1