

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Верхнеландеховская средняя школа

Принято: школьным методическим объединением учителей физической культуры и технологии Протокол № 1 от <u>29 августа</u> 2019 г. Руководитель ШМО: _____ Лещев Д.А.	Согласовано: Заместитель директора по УВР Н.И.Наумова _____	Утверждаю: Директор школы _____ М.Г.Лещёва Приказ № 45-О от <u>30 августа</u> 2019 г.
--	--	--

Рабочая программа по технологии (неделимые классы)

5-8 классы

основное общее образование

Срок реализации программы: 4 года

Составители программы:

учителя Лещев Д.А.
Попова С.Н.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального государственного образовательного стандарта, изучение курса «Технология» в основной школе обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

- проявление 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные

Регулятивные УУД

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 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;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую

потребительную стоимость;

- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения.

Коммуникативные УУД

- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

Предметные результаты

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 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;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- 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 объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- понимание роли света в образовании формы и цвета;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

5 класс

Учащиеся должны знать:

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Различные виды сельскохозяйственных работ, подготовку почвы, правила сбора семян, хранения овощей.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями. Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей. Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку. Культуру поведения в семье; основы семейного уюта.

Правила безопасности с ручными инструментами и на швейной машине; изготовление пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных волокон.

Технические характеристики, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Вышивание. Основные приемы и материалы, применяемые при вышивании. Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов, правила посадки, постановки рук во время работы.

Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта. Иметь понятие о чертеже, эскизе, техническом рисунке.

Строение дерева, понятие дерево и древесина. Хвойные и лиственные породы деревьев. Внешние свойства древесины – цвет, текстура, запах.

Иметь общее понятие об электрическом токе, источниках и потребителях электрической энергии. Понятия: техника, техническое устройство, орудие, техническая система, машина, привод, механизм. Классификация машин: рабочие, энергетические, информационные.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Обрабатывать почву орудиями ручного труда, собирать урожай, семена.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами; горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Выполнять и защищать проектную работу. Выполнять несложный технический рисунок, чертить геометрические фигуры. Наносить рисунок и выжигать по дереву. Выполнять простейшую схему электрической цепи.

6 класс

Учащиеся должны знать:

Технологии сбора и закладки урожая в хранилища, сбор и сохранение семенного материала.

Санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды.

Общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежести молока, технологию приготовления молочных супов и каш. Правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношений крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров.

Общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей. Правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами.

Способы получения натуральных волокон животного происхождения, получения нитей из них, нитей и тканей на их основе, свойства натуральных волокон животного происхождения, саржевые и атласные переплетения.

Принципы действия механизмов преобразования движения, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины.

Способы лоскутного шитья, технику лоскутного шитья.

Виды чертежей. Виды декоративно-прикладной обработки древесины. Хохломская роспись. Городецкая роспись. Приёмы нанесения водных красителей. Роспись по дереву. Правила безопасной работы при использовании лакокрасочных материалов.

Виды электроосветительных и электронагревательных приборов, их безопасную эксплуатацию.

Условные обозначения элементов электрической цепи. Классификацию технологических машин.

Учащиеся должны уметь:

Работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие дезинфицирующие средства для мытья посуды.

Обрабатывать почву и вносить удобрения, соблюдая правила ТБ.

Определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд.

Проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий, варить бобовые и макаронные изделия.

Сервировать стол к ужину, принимать гостей.

Квасить капусту, проводить первичную обработку огурцов, томатов, зелени, грибов.

Определять лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани.

Регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину.

Выполнять изделия в технике лоскутного шитья. Уметь прочитать чертёж, определять вид чертежа.

Выполнять роспись по дереву. Составлять схемы электрической цепи по заданным элементам.

Определять работу технологических и транспортных машин согласно их классификации.

7 класс

Учащиеся должны знать/понимать:

Правила безопасной работы; основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций; влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; понятие «интерьер», виды комнатных растений; виды чертежей, правила оформления чертежей; приемы обработки материалов согласно их свойствам, способы получения натуральных, искусственных и синтетических волокон, свойства тканей из натуральных и химических волокон; роль и значение микроорганизмов, виды теста, правила сервировки десертного стола; историю народных ремесел, основные виды техник, материалов и инструментов, применяемых в декоративно-прикладном творчестве, основы вязания крючком, основы плетения в технике макраме; технологические свойства древесины; принципы планировки приусадебных участков, способы обустройства пришкольного участка.

Учащиеся должны уметь:

Рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; ухаживать за комнатными растениями; применять чертежные инструменты при построении чертежей; распознавать ткани из натуральных и химических волокон; выполнять механическую обработку продуктов, самостоятельно готовить непеченые блюда, сервировать десертный стол, соблюдать правила этикета за столом; изготавливать изделия в техниках вязания крючком, макраме, выжигания по дереву; создавать переносные цветники, миниатюрные сады, элементы альпийской горки, водоемы; использовать различные виды художественного оформления композиции из цветников.

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или

ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; безопасности труда; оценки затрат для создания объекта или услуги.

8 класс

Учащиеся должны знать/понимать:

Правила техники безопасности; основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение инструментов, приспособлений; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций; влияние технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; физиологию питания; понятия «маркировка», «этикетка»; штриховое кодирование, его функции; информацию, заложенную в штрихкоде; сервировку стола к обеду; варианты складывания салфеток; историю возникновения костюма, особенности национальных костюмов Крыма; технологию работы с шерстью, с текстильными материалами; функции семьи; понятия «бюджет семьи», «доход», «расход»; понятия «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент»; цели и значение домашней экономики, общие правила ведения домашнего хозяйства; составляющие семейного бюджета, источники его доходов и расходов; роль членов семьи в формировании семейного бюджета; принципы и формы предпринимательства, порядок создания предприятий малого бизнеса; правила ухода за одеждой и обувью; основы выбора профессии; классификацию профессий; аксонометрические проекции детали; различать аксонометрические проекции и технический рисунок; технологии ручной обработки пластмасс; способы обустройства пришкольного участка, цветников, элементов альпийской горки; использовать различные виды художественного оформления цветников.

Учащиеся должны уметь:

Рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; выполнить расчёт калорийности продуктов; определять подлинность товара по штриховому коду; сервировать стол к обеду; выполнять эскиз костюма собственной разработки или какой-либо исторической эпохи; изготовить изделие в технике валяния; изготавливать сувениры своими руками; анализировать семейный бюджет, осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности, выдвигать деловые идеи; определять уход за изделиями, используя обозначения на вещевых бирках; различать профессию, специальность и специализацию; определять сферу профессиональных интересов; выполнять чертёж детали в изометрической проекции; работать с пенопластом; определять стили садово-паркового искусства; выполнять и защищать творческий проект.

Содержание учебного предмета 5 класс

Вводное занятие.

Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Ознакомление с разделами предмета. Правила безопасной работы с сельхозинвентарём на уроках при изучении раздела «Основы аграрной технологии».

Основы аграрной технологии.

Осенние работы. Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные культуры, их биологические и хозяйственные особенности. Ведущие цветочно-декоративные культуры, их биологические и хозяйственные особенности. Способы обработки почвы и выбор орудий труда.

Весенние работы. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Правила использования органических удобрений с учетом ТБ, охраны здоровья и охраны окружающей среды. Подготовка посевного и необходимого посадочного материала. Посев и посадка культур на пришкольном участке. Уход за растениями.

Проектная деятельность на уроках технологии. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Практические работы. Выполнение и защита проекта.

Кулинария.

Основы рационального питания. Санитария и гигиена. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практическая работа. 1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Сервировка стола к завтраку. Этикет. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы. 1. Оформление стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Бутерброды, горячие напитки. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая.

Практические работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. 2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы. 1. Приготовление блюд из яиц. 2. Определение свежести яиц.

Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы. 1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 2. Приготовление салата из сырых овощей. 3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Материаловедение. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о пряже. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы. 1.Изучение свойств нитей основы и утка. 2.Определение направления долевой нити в ткани. 3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. 4.Выполнение образца полотняного переплетения.

Машиноведение. 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. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Практические работы. 1.Намотка нитки на шпульку. 2.Заправка верхней и нижней нитей.

Ручные стежки и строчки. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные стежки и строчки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа. 1.Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Рукоделие. Вышивание. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Инструменты и приспособления для вышивания. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. 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. Организация рабочего места. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «вперед иголку», «назад иголку», «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Практические работы. 1.Выполнение простейших вышивальных швов. 2.Выбор и нанесение рисунка.3.Выполнение вышивки декоративной салфетки ручными стежками.

Основы графической грамоты.

Чертёж, эскиз, технический рисунок. Понятие о чертеже, эскизе, техническом рисунке. Значение чертежей в деятельности человека.

Практическая работа. 1. Выполнение несложного технического рисунка.

Типы линий. Типы линий на чертежах. Их выполнение и назначение. *Практическая работа.* 1. Чертежи геометрических фигур.

Технология обработки древесины

Дерево и древесина. Породы деревьев. Строение дерева. Отличие деревьев от кустарников и травянистых растений. Понятие дерево и древесина. Хвойные и лиственные породы деревьев. Внешние свойства древесины – цвет, текстура, запах. Рабочее место для обработки древесины.

Роспись по дереву. Отделка изделий из древесины. Роспись по дереву. Правила ТБ.

Практическая работа. 1.Подготовка материала для выжигания. 2.Выбор и нанесение рисунка. 3.Выжигание по дереву.

Электротехника.

Электрический ток.Общее понятие об электрическом токе. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Источники и потребители электрической энергии. Проводники и изоляторы.

Электрическая цепь. Схема.Простая электрическая цепь. Схема электрической цепи. Условные обозначения элементов электрической цепи.

*Практические работы.*1. Схематическое изображение элементов электрической цепи. 2. Составление схемы электрической цепи по заданным элементам.

Элементы техники.

Техника и технические устройства. Понятия: техника, техническое устройство, орудие, техническая система. Основные функции технических устройств.

Понятие о машине. Классификация машин.

Понятие о машине как технической системе. Машина, привод, механизм. Классификация машин: рабочие, энергетические, информационные.

Практические работы. 1. Определение машин согласно их классификации. Заполнение таблицы.

Содержание учебного предмета 6 класс

Вводное занятие. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Ознакомление с разделами предмета. Правила безопасной работы с сельхозинвентарём на уроках при изучении раздела «Основы аграрной технологии».

Проектная деятельность на уроках технологии. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Практические работы. Выполнение и защита проекта.

Кулинария.

Физиология питания. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты; первая помощь при пищевых отравлениях.

Сервировка стола. Этикет. Правила сервировки стола к ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы. 1. Сервировка стола.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы "В". Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы. 1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. 2. Приготовление гарнира из макарон. 3. Разработка технологических карт: «Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши»; «Приготовление гарнира из макаронных изделий».

Молоко. Блюда из молока. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш.

Практическая работа. 1. Приготовление молочного супа или молочной каши. 2. Разработка технологической карты «Приготовление молочного супа или молочной каши».

Рыба. Морепродукты. Рыбные консервы. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Условия и сроки хранения живой,

свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов.

Заготовка продуктов. Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Условия и сроки хранения квашеной капусты. Консервирование и маринование овощей. Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, чеснок и др.)

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Разработка технологической карты «Квашение капусты».

Материаловедение. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения. Понятие о раппорте. Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Прокладочные и клеевые материалы.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Машиноведение. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка, смазка. Правила безопасной работы на швейной машине. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Чистка и смазка швейной машины.

Ручные стежки и строчки. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные стежки и строчки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. *Практическая работа.* 1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Рукоделие.

Лоскутное шитьё. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Основы графической грамоты.

Чтение графической документации. Единая система конструкторской документации. Виды чертежей.

Практическая работа. 1. Выполнение несложного технического рисунка.

Чертёж развёртки коробки. *Практическая работа.* Понятие развёртка. *Практическая работа.* 1. Чертёж развёртки коробки.

Технология обработки древесины.

Декоративно-прикладная обработка древесины. Виды декоративно-прикладной обработки древесины. Хохломская роспись. Городецкая роспись.

Роспись по дереву. Выбор рисунка и его нанесение на изделие. Отделка изделий из древесины. Приёмы нанесения водных красителей. Роспись по дереву. Правила безопасной работы при использовании лакокрасочных материалов.

Роспись по дереву. Практическая работа.

Практические работы. 1. Подготовка материала для росписи. 2. Выбор и нанесение рисунка. 3. Роспись по дереву.

Электротехника. Бытовые электрические приборы. Применение электрической энергии в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.

Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

Электрические схемы. Простая электрическая цепь. Схема электрической цепи. Условные обозначения элементов электрической цепи.

Практические работы.

1. Схематическое изображение элементов электрической цепи. 2. Составление схемы электрической цепи по заданным элементам.

Элементы техники.

Рабочие машины. Технологические машины. Понятия: вид работы, качество работы, производительность. Классификация технологических машин. Рабочий орган технологических машин.

Транспорт и транспортирующие машины. Принцип вращения в технике. История появления наземных, водных и воздушных транспортных машин. Транспортирующие машины.

Практические работы. 1. Определение работы технологических и транспортных машин согласно их классификации. Заполнение таблицы.

Технология ведения дома. 8 часов.

Уборка жилища по-научному или Советы Домовенка. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки. Практика. Ремонт одежды.

Содержание учебного предмета 7 класс

Вводное занятие. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Ознакомление с разделами предмета. Правила безопасной работы с сельхозинвентарём на уроках при изучении раздела «Основы аграрной технологии».

Основы аграрной технологии.

Осенние работы. Выращивание плодово-ягодных культур. Основные виды и сорта ягодных и плодовых растений региона, их классификация. Технология выращивания кустарников. Строение плодового дерева. Правила ТБ при работе с плодовыми деревьями. Уход за плодовыми деревьями, подготовка к зиме. Машины и механизмы, применяемые в растениеводстве.

Весенние работы. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Выбор культур для выращивания рассадным способом. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Уход за семенами. Выращивание растений рассадным способом в защищенном грунте. Рассадка овощей в теплицу и открытый грунт. Выращивание декоративных деревьев и кустарников. Декоративное садоводство. Охрана редких дикорастущих растений. Профессии, связанные с выращиванием декоративных растений. Традиционные декоративные культуры региона.

Технология ведения дома. Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения.

Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Уход за растениями. Декоративное цветоводство. Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Основы графической грамоты. Значение чертежей в практической деятельности человека. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности. Правила оформления чертежей. Типы линий. Назначение линий на чертеже. Шрифты чертежные. Нанесение размеров. Масштабы. Геометрические фигуры.

Примерные темы практических работ. 1.Выполнение упражнения на написание чертёжным шрифтом.2.Чертёж плоской детали в разных масштабах.3.Выполнение несложного технического рисунка.4.Чертёж развёртки изделия.

Материаловедение. Виды волокон. Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Уход за изделиями из искусственных волокон. *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ.* Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон.

Кулинария.

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Виды теста. Технология приготовления непечёных кондитерских изделий. Виды теста. Механическая кулинарная обработка муки. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда и инвентарь. Технология приготовления непечёных кондитерских изделий. Правила гигиены и техники безопасности при проведении кулинарных работ.

Приготовление сладкого блюда. Сервировка десертного стола. Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 1.Приготовление непечёных десертов. 2.Сервировка десертного стола

Рукоделие.

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. Работа с журналами мод.

Практические работы. Изготовление образцов вязания крючком.

Макраме. История узелкового плетения. Инструменты и материалы для плетения. Техника плетения. Способы навешивания нитей. Виды узлов макраме. Способы плетения. Изготовление подвески для кашпо. *Примерные темы практических работ.* Изготовление подвески для кашпо.

Технологии обработки древесины.

Технологические свойства древесины. Древесина – конструкционный материал. Понятия плотность, износостойкость, раскалываемость, прочность.

Пороки и дефекты древесины. Пороки древесины, мешающие ее обработке. Дефекты, возникающие в процессе обработки древесины.

Сушка древесины. Гигроскопичность. Степень влажности древесины. Сушка древесины, виды сушки. Коробление древесины при сушке.

Роспись по дереву. Практическая работа. Материалы, приборы и инструменты для росписи. Правила безопасной работы. Выбор идеи творческой

работы. Эскиз проекта. *Практическая работа.* Роспись по дереву.

Электротехника.

Электроосветительные приборы. Освещение естественное, искусственное. Типы светильников. Люминисцентные лампы. Лампы накаливания. Светодиодные лампы. Безопасная эксплуатация электроприборов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ. 1. Составление схемы включения лампы дневного света.

Электронагревательные приборы. Принцип работы электронагревательных приборов. Нагревательные элементы. Сплавы для нагревательных элементов. Электромагнитные СВЧ-волны. Экономия электрической энергии в быту.

Проектная деятельность на уроках технологии.

Поисковый этап. Поиск и анализ проблемы. Выбор проекта.

Конструкторский этап. Выбор технологии изготовления. Экономическая оценка.

Технологический этап. Подготовка технологической документации.

Аналитический этап. Оценка качества выполненного объекта. Анализ результатов. Презентация проекта.

Содержание учебного предмета 8 класс

Вводное занятие. Цель и задачи предмета «Технология» в 8 классе. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Ознакомление с разделами предмета. Правила безопасной работы с сельхозинвентарём на уроках.

Проектная деятельность на уроках технологии. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Практические работы. Выполнение и защита проекта.

Кулинария.

Физиология питания. Расчёт калорийности блюд. Питательные вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма. Пирамида здорового питания. Калорийность. Рациональный режим питания. Меню. Основные принципы здорового питания.

Практические работы. Расчёт калорийности блюд.

Блюда из птицы. Сервировка стола к обеду. Птица в кулинарии. Механическая обработка птицы. Тепловая обработка птицы. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. *Практические работы.* Сервировка стола к обеду. Оформление стола салфетками.

Упаковка пищевых продуктов и товаров. Штриховой код. Информация на упаковке пищевых продуктов. Классификация и характеристика пищевых добавок. Маркировка и знаки на упаковках пищевых продуктов. Понятие штрихового кода на упаковке товаров. Цель введения штрихкода. Информация, закодированная в штрихкоде.

Практическая работа. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Определение страны-производителя.

Конструирование и моделирование.

История костюма. Одежда. Утилитарная и эстетическая функции одежды. Одежда различных исторических эпох. Мода. Три типа конструкции костюма. Силуэт.

Национальные костюмы народов Крыма. Женские и мужские национальные костюмы народов Крыма. Составные элементы костюмов. Головные уборы. *Практическая работа.* Разработка эскиза костюма с применением этнических мотивов.

Рукоделие.

Валяние. Виды валяния. История валяния. Основные виды валяния шерсти. Разновидности шерсти и их применение. Сухое валяние. Мокрое

валяние. Технология изготовления изделий методом сухого и мокрого валяния. Оборудование и материалы.

Выполнение изделий в технике валяния. Практическая работа.

Практическая работа. Изготовление сувениров, аксессуаров из цветов в технике сухого и мокрого валяния.

Декоративные изделия в быту. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Краткие сведения из истории. Ассортимент декоративных изделий. Сырьё, материалы, приспособления, оборудование. Правила техники безопасности. Использование ИКТ в технологическом процессе. Технология и отработка техники выполнения изделия. Требования, предъявляемые к готовому изделию. Уход за изделиями в процессе эксплуатации

Технология ведения дома.

Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Понятие «семья». Ознакомить с ролью семьи в государстве, основными функциями семьи. Представление о видах потребностей. Понятие «бюджет». Виды бюджета. Доходы семьи. Совокупный доход семьи. Расходы. Постоянные расходы, дополнительные расходы. Планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Практическая работа. Составление бюджета семьи. Таблица доходов и расходов.

Потребительский кредит. Банковский вклад. Потребительский кредит. Оформление кредита. Кредитная история. Плюсы и минусы потребительского кредита. Депозит. *Практическая работа.* Решение задач на определение процентов по банковскому кредиту и вкладу.

Семейное дело. Предпринимательство. Бизнес-план семейной фирмы. Понятие «предпринимательство». Организационно-правовая форма предприятий. Семейное дело. Бизнес-план. Составление бизнес-плана семейной фирмы. Примерный план первоначальных затрат. Предполагаемый доход. Расходы. Налоги. Предполагаемая чистая прибыль. *Практическая работа.* Составление бизнес-плана семейной фирмы.

Уход за одеждой и обувью. Средства защиты вещей от моли. Уход за кожаной и замшевой обувью. Обозначения на вещевых бирках.

Практическая работа. Определение ухода за изделием по обозначениям на бирках.

Профессиональное самоопределение.

Основы выбора профессии. Роль профессии в жизни человека. Пути получения профессионального образования. Формы обучения. Виды учреждений профессионального образования. Профессия, специальность, специализация. Понятие о квалификации работника. Классификация профессий по Е. А. Климову. Классификатор профессий. Исчезающие профессии. Профессии будущего. Требования к качествам личности при выборе профессии. *Примерные темы практических работ.* Определение сферы интересов. Определение темперамента.

Профессиональная пригодность. Жизненный план. Профессиональный план. Карьера, карьерный рост. Профессиональная пригодность.

Практическая работа. Составление жизненного и профессионального планов.

Основы графической грамоты. АксонOMETрические проекции. Диметрическая проекция. Изометрическая проекция. Технический рисунок.

Примерные темы практических работ. Чертёж детали в изометрической проекции. Технический рисунок детали.

Создание изделий из конструкционных материалов .

Пластмассы. Ручная обработка пластмасс. Понятие пластмассы. Классификация пластмасс. Свойства и применение пластмасс. Технологии ручной обработки пластмасс.

Практическая работа. Изготовление изделий из нетрадиционных материалов.

Примерные практические работы. Изготовление поделок и ёлочных игрушек из бутылочных пробок.

Электротехника.

Принцип действия электрических машин. Электрические двигатели. Постоянный и переменный ток. Типы двигателей.

Устройства отображения информации. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации.

Тематическое планирование учебного предмета 5-8 классы

<i>№ п/п</i>	<i>Разделы</i>	<i>Количество часов по классам</i>			
		<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
1	Вводный урок	1	1	1	1
2	Основы аграрной технологии (осенние работы)	3	-	3	-
3	Основы аграрной технологии (весенние работы)	2	-	2	-
4	Дизайн пришкольного участка (осень)	-	-	-	-
5	Дизайн пришкольного участка (весна)	-	-	-	-
6	Кулинария	6	7	8	4
7	Материаловедение	4	2	4	-
8	Машиноведение	2	2	-	-
9	Ручные швы	6	4	-	-
10	Конструирование и моделирование	-	-	-	3
11	Рукоделие	20	16	20	6
12	Технология ведения дома	-	8	8	6
13	Профессиональное самоопределение	-	-	-	2
14	Основы графической грамоты	6	6	10	2
15	Технологическая обработка древесины	8	8	10	-
16	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (пластмасс)	-	-	-	4
17	Электротехника	2	2	2	1
18	Элементы техники	2	2	-	-
19	Проектная деятельность	6	10	-	5
	Итого по плану	68	68	68	34

Документ подписан электронной подписью
 Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"
 Электронный документ ec032aae-c7a8-4a21-be5b-4209815cb5a2

Отправлено МКОУ Верхнеландеховская СШ, Лещёва Марина Геннадьевна, Директор
 19.08.2021 13:34 (MSK), Сертификат № 01D6FBA849D8548000000072C4B0002