Муниципальное бюджетное образовательное учреждение « Чистовская средняя школа»
Оконешниковского муниципального района Омской области

Рассмотрено	«Согласовано»	«Утверждено»
на заседании ШМО	Заместитель директора	Директор МБОУ
Руководитель ШМО	По УВР	Чистовская СШ.
_____Т.Н. Якименко	_____М.А. Малина	_____Е.П. Логунов
Протокол №1		Приказ № _
«____» _____2018 г.	«___» _____2018г.	От_____ 2018г.

Рабочая программа
по технологии
5-8 классы

Составитель:
учитель технологии
I квалификационной категории
Луценко В.Н.

2018-2019 г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочие программы по технологии для 5-8 неделимых классов (менее 25 обучающихся) составлены на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2011). Программы реализуются: в 5-7 классах - в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год, и в 8 классах - 1 час в неделю + 1 час из регионального компонента, 68 часов в год. Эта программа является актуальной и учитывает интересы как девочек, так и мальчиков.

Данные программы рекомендуются для обеспечения непрерывности технологического образования. Они позволяют учителю получить представление о целях, содержании, воспитании и развитии обучающихся средствами данного учебного предмета, а также конкретизируют содержание предметных тем образовательного стандарта, отражают распределение учебных часов по разделам и темам курса. Программы носят рекомендуемую последовательность с учетом внутрипредметных и межпредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся и рекомендованы с учетом оснащенности школ, материальных возможностей обучающихся и социальной востребованности.

Отличие данной разработки от имеющихся программ состоит в том, что она не предусмотрена для проведения занятий в основных классах. Опыт работы в неделимых классах показал целесообразность линейного подхода к преподаванию разделов, способствующих решению современных образовательных задач.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Особый акцент сделан на инновационный раздел «Дизайн пришкольного участка». Его актуальность заключается в том, что в последнее время большое внимание уделяется экологическому и эстетическому воспитанию учащихся. Ландшафтная архитектура и озеленение имеют огромное эстетическое, воспитательное и санитарно-гигиеническое значение. При этом в процессе изучения данного раздела учащиеся осваивают не только варианты озеленения школьного участка (двора жилого дома), но и знакомятся с различными видами художественного оформления участка из недорогих, практически «бросовых» материалов. Инициатива, самостоятельность, творческий подход, совершенствование умений работы в коллективе при выполнении творческих проектов - это лишь часть задач, которые решаются в процессе изучения данного раздела. А положительные отзывы, полученные от жителей прилегающих к школам домов, позволяют учащимся оценить социальную значимость выполняемых ими проектов.

В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических, экологических и технологических ситуаций.

В данной программе прослеживается модернизация раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Предлагаемое содержание этого раздела позволяет познакомить обучающихся с конструкционными изделиями из бросового материала, свойствами и технологиями его обработки с учетом экономического и экологического аспектов, направленных на освоение нового практического опыта.

Программы предполагают широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися профессиональных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать пагубных перегрузок, сопоставить требования избранного вида труда к здоровью профессионала и собственный медицинский прогноз.

Цели и задачи программы:

• освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;

•овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;

•развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;

•воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

В результате обучения обучающиеся должны знать:

•правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;

• технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;

• правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;

•виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремёслах;

• основные свойства волокон и тканей из них, виды пород древесины;

•основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;

•виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;

•пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами; каково влияние электрических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;

• сферы современного производства, пути получения профессионального образования;

• основные методы и приёмы выращивания и проектирования зелёных насаждений, историю развития «зелёного строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

•рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;

•определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;

• владеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;

• проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

•понимать содержание инструкционно-технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;

•находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготовляемых изделий;

•выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;

• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

•применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

• находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретённые в практической деятельности и повседневной жизни:

• для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

•проектирования и изготавливания полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;

• выполнения различных видов художественного оформления изделий;

• планирования и оформления интерьера комнаты;

• ухода за одеждой и обувью;

•безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; ведения экологически здорового образа жизни;

• построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

1.Технология. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.Н.Правдюк, П.С.Самородский [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2015.

2.Технология. 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / .Н.Правдюк, П.С.Самородский [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2015.

3.Технология. 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / .Н.Правдюк, П.С.Самородский [и др.] ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2015.

4. Технология : 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015.

5. Основы кулинарии : учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Ермакова. -М.: Просвещение, 2016.

6. Твоя профессиональная карьера : учебник для 8-9 классов общеобразоват. учреждений / под ред. С. Н. Чистяковой, Т. И. Шалавиной. - М.: Просвещение, 2016.

Разделение часов программы по годам обучения

Разделы и темы	Количество часов							
	5кл		6кл		7кл		8кл	
	По плану	факт ич	По плану	факт ич	По плану	факт ич	По плану	факт ич
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**1**	**2**
Кулинария	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**16**	**5**	**10**
Санитария и гигиена	2	2	-	-	-	-	-	-
Физиология питания	2	2	2	2	2	2	-	-
Технология приготовления пищи	6	6	10	10	12	12	2	4
Сервировка стола	2	2	-	-	-	-	1	2
Заготовка продуктов	2	2	2	2	2	2	2	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	**36**	**34**	**24**	**22**	**22**	**20**	**5**	**10**
Рукоделие. Художественные ремесла	14	12	18	16	16	14	4	8
Элементы материаловедения	2	2	2	2	2	2	1	2
Элементы машиноведения	8	8	4	4	4	4	-	-
Конструирование и моделирование швейных изделий	4	4	-	-	-	-	-	-
Технология изготовления швейных изделий	8	8	-	-	-	-	-	-
Технология ведения дома	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**8**	**14**
Эстетика и экология жилища	2	2	2	2	4	4	-	
Уход за одеждой и обувью	2	2	2	2	-	-	-	
Санитарно-технические работы	-	-	-	-	-	-	2	4
Ремонт помещений	-	-	-	-	-	-	2	4
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	-	-	-	-	-	-	4	6
Электротехнические работы	**2**	**2**	**4**	**4**	**6**	**6**	**2**	**4**
Электромонтажные работы	2	2	4	4	-	-	-	-
Электроосветительные приборы. Электроприводы	-	-	-	-	6	6	-	-
Электротехнические устройства	-	-	-	-	-	-	2	4
Современное производство и профессиональное образование	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**4**	**8**
Сферы производства и разделение труда	-	-	-	-	-	-	2	
Пути получения профессионального образования	-	-	-	-	-	-	2	
Творческие проектные работы	**6**	**6**	**10**	**10**	**10**	**10**	**5**	**10**
Дизайн пришкольного участка	**4**	**4**	**10**	**12**	**8**	**10**	**4**	**10**

Итого:	68	68	68	68	68	68	34	68

ТЕХНОЛОГИЯ - 5 класс – 68ч

№ урока	Дата	Тема	Коррекция
1.1 2.2		Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	
		Кулинария – 14ч.	
3.1 4.2		Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни	
5.3 6.4		Физиология питания. Овощи в питании	
7.5 8.6		Технология приготовления бутербродов Технология приготовления горячих напитков	
9.7 10.8		Блюда из яиц. Пр.р. Приготовление блюд из яиц	Пр.р.
11.9 12.10		Приготовление блюд из овощей	
13.11 14.12		Сервировка стола Правила поведения за столом	
15.13 16.14		Заготовка продуктов способы сохранения продуктов	
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 36ч-2	
17.1 18.2		Узелковый батик Виды росписи по ткани	
19.3 20.4		Материалы и красители Технология крашения	
21.5 22.6		Подготовка красителя Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов	
23.7 24.8		Оформление салфеток в технике «узелковый батик»	
25.9 26.10		Ассортимент вторичного сырья из пластмассы Зарисовка изделия	
27.11 28.12		Технология изготовления выбранного изделия Сборка и оформление изделия	
29.13 30.14		Классификация волокон Пр.р. Образец полотняного переплетения	Пр.р.
31.15 32.16		Виды швейных машин Устройство и принцип действия	
33.17 34.18		Подготовка машины к работе Пр.р. Выполнение машинных строчек	Пр.р.
35.19 36.20		Пр.р. Виды машинных швов	Пр.р.
37.21 38.22		Упражнения на швейной машине Влажно-тепловая обработка (ВТО)	
39.23 40.24		Классификация одежды Пр.р. Снятие мерок	Пр.р.
41.25 42.26		Правила работы с готовыми выкройками Моделирование	
43.27 44.28		Ручные работы Пр.р. Выполнение прямых стежков	Пр.р.
45.29 46.30		Пр.р. Обработка карманов. Соединение с фартуком	Пр.р.
47.31 48.32		Пр.р. Технология обработки боковых и нижнего среза фартука	Пр.р.
49.33 50.34		Пр.р. Обработка пояса и соединение его с фартуком. ВТО	Пр.р.
		Технология ведения дома – 4ч	
51.1 52.2		Эстетика и экология жилища Пр.р. Эскиз интерьера кухни	Пр.р.

53.3 54.4		Уход за одеждой и обувью	
		Электротехнические работы – 2ч	
55.1 56.2		Электромонтажные работы	
		Творческие проектные работы – 6ч	
57.1 58.2		Познавательные сведения к творческому проекту Организационно-подготовительный этап	
59.3 60.4		Выбор техники выполнения изделия	
61.5 62.6		Реклама и защита проекта	
		Дизайн пришкольного участка – 6ч	
63.1 64.2		Создание микроландшафта Выполнение эскиза	
65.3 66.4		Цветочные культуры для клумб	
67.5 68.6		Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	

ТЕХНОЛОГИЯ - 6 класс – 68ч

№ урока	Дата	Тема	Коррекция
1.1 2.2		Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	
		Кулинария – 14ч.	
3.1 4.2		Физиология питания. Пр.р. Определение суточной потребности	Пр.р.
5.3 6.4		Блюда из молока и кисломолочных продуктов Пр.р. Приготовление молочного супа	Пр.р.
7.5 8.6		Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря Пр.р.Разделка рыбы	Пр.р.
9.7 10.8		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Пр.р. Макароны с сыром	Пр.р.
11.9 12.10		Изделия из жидкого теста. Сладкие блюда и напитки Пр.р. Приготовление блинчиков и компота	Пр.р.
13.11 14.12		Приготовление обеда в походных условиях Пр.р. Приготовление гречневой каши с тушенкой	Пр.р.
15.13 16.14		Заготовка продуктов Пр.р. Квашение капусты	Пр.р.
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 24ч	
17.1 18.2		Свободная роспись по ткани Элементы декоративных решений	
19.3 20.4		Художественные особенности свободной росписи по ткани Колоритное решение рисунка	
21.5 22.6		Технология росписи по ткани Воспроизведение в цвете	
23.7 24.8		Оформление и защита готового изделия Реклама готового изделия	
25.9 26.10		Использование вторичного сырья в быту Разработка эскиза изделия	
27.11 28.12		Технология изготовления выбранного изделия	
29.13 30.14		Пр.р. Изготовление изделия	Пр.р.
31.15 32.16		Художественное оформление Защита творческого проекта	
33.17 34.18		Натуральные волокна Пр.р. Выполнение саржевого переплетения	Пр.р.
35.19 36.20		Регуляторы швейной машины Причины дефектов строчки	
37.21 38.22		Уход за швейной машиной Отработка строчки. Виды передач	
		Творческие проектные работы – 10ч	
39.1 40.2		Этапы выполнения творческого проекта Пр.р. Разработка банка идей	
41.3 42.4		Техники выполнения изделий	
43.5 44.6		Изготовление изделия Перечень критериев оценки	
45.7 46.8		Экономическое и экологическое обоснование проекта	
47.9 48.10		Защита проекта	
		Технология ведения дома – 4ч	
49.1		Эстетика и экология жилища	Пр.р.

50.2		Пр.р. Эскиз интерьера	
51.3 52.4		Уход за одеждой и обувью Пр.р. Наложение заплаты ручным способом	Пр.р.
		Электротехнические работы – 4ч	
53.1 54.2		Электромонтажные работы и профессии, связанные с ними	
55.3 56.4		Пр.р. Подключение проводов к вилке	Пр.р.
		Дизайн пришкольного участка – 12ч	
57.1 58.2		Почва на пришкольном участке и в регионе. ТБ	
59.3 60.4		Типы почв Понятие о плодородии почвы	
61.5 62.6		Технология выращивания цветочно-декоративных культур	
63.7 64.8		Растительные препараты для борьбы с вредителями. ТБ	
65.9 66.10		Технология выращивания выбранных культур	
67.11 68.12		Защита растений от неблагоприятных факторов	

ТЕХНОЛОГИЯ - 7 класс – 68ч

№ урока	Дата	Тема	Коррекция
1.1 2.2		Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	
		Кулинария – 16ч.	
3.1 4.2		Физиология питания. Пр.р. Определение доброкачественности продукта	Пр.р.
5.3 6.4		Мучные изделия. Виды теста Пр.р. Художественное оформление изделий	Пр.р.
7.5 8.6		Изделия из пресного теста Пр.р. Приготовление вареников	Пр.р.
9.7 10.8		Изделия из бисквитного теста Пр.р. Приготовление пирога	Пр.р.
11.9 12.10		Изделия из песочного теста Пр.р. Приготовление домашнего печенья	Пр.р.
13.11 14.12		Непеченые кондитерские изделия Пр.р. Приготовление пирожных	Пр.р.
15.13 16.14		Сладкие блюда Пр.р. Приготовление яблочного мусса	Пр.р.
17.15 18.16		Заготовка продуктов Пр.р. Варенье из яблок	Пр.р.
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 20ч	
19.1 20.2		История старинного рукоделия Рельефная металлопластика	
21.3 22.4		Выбор техники выполнения изделия Пр.р. Перевод рисунка на фольгу	Пр.р.
23.5 24.6		Пр.р. Изготовления изделия	Пр.р.
25.7 26.8		Оформление готового изделия	
27.9 28.10		История развития техники плетения из тесьмы	
29.11 30.12		Технология выполнения изделия Изготовление изделия	
31.13 32.14		Художественное оформление изделия	
33.15 34.16		Химические волокна Пр.р. Определение вида ткани	Пр.р.
35.17 36.18		Швейная машина и приспособления к ней	
37.19 38.20		Схемы механических устройств Прочтение схем	
		Технология ведения дома – 4ч	
39.1 40.2		Экология жилища Фильтрация воды	
41.3 42.4		Роль комнатных растений в интерьере Пр.р. Подбор и посадка растений	Пр.р.
		Электротехнические работы – 6ч	
43.1 44.2		Элктроосветительные приборы Пр.р. Подбор бытовых приборов	Пр.р.
45.3 46.4		Автоматические устройства Элементы автоматики и схемы их устройства	
47.5		Электроприборы, человек и окружающая среда	

48.6			
		Творческие проектные работы – 10ч	
49.1 50.2		Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	
51.3 52.4		Технологи выполнения изделия	
53.5 54.6		Пр.р. Изготовление изделия	
55.7 56.8		Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	
57.9 58.10		Защита творческого проекта	
		Дизайн пришкольного участка – 12ч	
59.3 60.4		Обустройство пришкольного участка. Цветочно-декоративные растения. ТБ	
61.5 62.6		Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	
63.7 64.8		Защита растений от неблагоприятных факторов	
65.9 66.10		Анализ формирования культуры труда Подведение итогов	
67.11 68.12		Особенности ландшафтного стиля	

ТЕХНОЛОГИЯ - 8 класс – 68ч

№ урока	Дата	Тема	Региональный компонент	Коррекция
1.1 2.2		Содержание и задачи курса «Технология». Инструктаж по ТБ		
		Кулинария – 10ч		
3.1 4.2		Виды домашних птиц Пр.р. Первичная обработка птицы	Экологические вопросы. Роль птицы для диетического питания	Пр.р.
5.3 6.4		Способы определения готовности кулинарных блюд Пр.р. Оформление готовых блюд из птицы	Народные традиции и оформление блюд из птицы	Пр.р.
7.5 8.6		Расчет стоимости продуктов, меню Пр.р. Сервировка стола к обеду	Народные традиции оформления стола	Пр.р.
9.7 10.8		Способы консервирования фруктов и ягод Пр.р. Первичная обработка	Консервирование фруктов и ягод для детского питания	Пр.р.
11.9 12.10		Стерилизация в домашних условиях Пр.р. Бланширование фруктов и укупорка	Способы консервирования для диетического питания	Пр.р.
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 10ч		
13.1 14.2		Декорировние в стиле «декупаж» Ассортимент изделий в технике «декупаж»	Современный интерьер и декупаж	
15.3 16.4		Технология декорирования изделия Требования, предъявляемые к готовому изделию	Сфера применений изделий	
17.5 18.6		Поэтапное изготовление изделия Заготовка фрагментов изделия		
19.7 20.8		Окончательная обработка изделия Уход за изделиями в процессе эксплуатации		
21.9 22.10		Синтетические волокна Пр.р. Определение ткани сложных структур		Пр.р.
		Творческие проектные работы – 10ч		
23.1 24.2		Творческие проектные работы Пр.р. Разработка дизайнерской задачи	Презентации	Пр.р.
25.3 26.4		Технология выполнения изделия Подбор материалов и инструментов		
27.5 28.6		Последовательность выполнения изделия Пр.р. Изготовление изделия	Альтернативные виды отделки	Пр.р.
29.7 30.8		Экономическое и экологическое обоснование проекта		
31.9 32.10		Защита проекта Презентация готового изделия		
		Технологии ведения дома - 14		
33.1 34.2		Ремонт помещений Пр.р. Подбор строительно-отделочных материалов	Соответствие композиционной зависимости	Пр.р.
35.3 36.4		Пр.р. Эскиз декоративного украшения интерьера	Профессии, связанные с ремонтом и отделкой помещений	Пр.р.
37.5 38.6		Санитарно-технические работы Правила эксплуатации систем	Работа с каталогами	
39.7		Подбор элементов сантехники для дома		

40.8		Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций		
41.9 42.10		Расходы семьи и их планирование Выбор способа совершения покупки	Международные сертификаты	
43.11 44.12		Бюджет семьи Маркировка, условные обозначения	Расходы на питание	
45.13 46.14		Анализ потребительских качеств товаров и услуг Права потребителя и их защита	Сборник законов	
		Электротехнические работы – 4ч		
47.1 48.2		Общие сведения об электротехнических устройствах Влияние приборов на окружающую среду и здоровье человека	Счетчик электроэнергии	
49.3 50.4		Электрические источники света Электроосветительные приборы	Энергосберегающие технологии	
		Современное производство и профессиональное образование – 8ч		
51.1 52.2		Сферы и отрасли современного производства Основные структурные подразделения производственного предприятия	Нормативная база предприятия	
53.3 54.4		Понятие о профессии Оплата труда	Устав предприятия	
55.5 56.6		Роль профессии в жизни человека Пр.р. Знакомство с профессиями	Историческая справка по видам профессии в районе	Пр.р.
57.7 58.8		Диагностика склонностей и качеств личностей Поиск информации		
		Дизайн пришкольного участка – 10ч		
59.1 60.2		Декоративное оформление участка Способы обустройства пришкольного участка	Распространенная растениеводческая продукция своего региона	
61.3 62.4		Стили садово-паркового искусства Ассортимент и правила подбора растений	Растения-барометры	
63.5 64.6		Особенности ландшафтного стиля	Определение характеристики почвы с помощью растений	
65.7 66.8		Пр.р. Эскиз озеленения пришкольного участка		Пр.р.
67.9 68.10		Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки		Пр.р