

 Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный государственный стандарт основного общего образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17мая 2012 г. № 413.
2. Закон Российской Федерации «Об образовании» (статья 7).
3. Учебный план МБОУ г. Иркутска СОШ № 7 на 2019/2020 учебный год.
4. Примерная программа основного общего образования. Технология 5-9 классы. М: Просвещение, 2017г.
5. Технология : рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана - Граф, 2017. — 158 с.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

По завершении учебного года обучающийся имеет:

***Личностные результаты:***

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в некоторых сферах;
* навыки общения при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива.

***Метапредметные результаты:***

* первоначальные навыки алгоритмизированного планирования процесса познавательно-трудовой деятельности;
* виртуальное и натурное моделирование продуктов и технологических процессов;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
* оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметные результаты:***

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* разрабатывает несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;
* получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Раздел** | **Количество часов** |
|  | Вводный | **1** |
|  | Раздел 1.  **Исследовательская и созидательная****деятельность**  | **9** |
| 1.1. |  Этапы выполнения творческого проекта | 9 |
|  | Раздел 2. **Технологии кулинарной обработки пищевых****продуктов**  | **10** |
| 2.1. | Технологии приготовления блюд | 10 |
|  | Раздел 3.  **Материальные технологии** (вариантБ – Технологии обработки текстильных материалов)  | **28** |
| 3.1 | Текстильное материаловедение | 2 |
| 3.2 |  Конструирование одежды и аксессуаров | 6 |
| 3.3 | Швейная машина | 4 |
| 3.4 | Технологические операции изготовления швейных изделий | 10 |
| 3.5 | Технологии вязания крючком | 6 |
|  | Раздел 4. **Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений**  | **4** |
| 4.1 | Технологии возведения зданий и сооружений | 2 |
| 4.2 | Ремонт и содержание зданий и сооружений | 1 |
| 4.3 | Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту | 1 |
|  | Раздел 5. **Технологии в сфере быта**  | **4** |
| 5.1 | Планировка помещений жилого дома | 2 |
| 5.2. | Освещение жилого помещения | 1 |
| 5.3. | Экология жилища | 1 |
|  | Раздел 6.  **Технологическая система**  | **6** |
| 6.1. | Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека | 1 |
| 6.2. | Системы автоматического управления. Робототехника | 2 |
| 6.3. | Техническая система и её элементы | 1 |
| 6.4. | Анализ функций технических систем. Морфологический анализ | 1 |
| 6.5. | Моделирование механизмов технических систем | 1 |
|  |  Раздел 7.  **Технологии растениеводства и животноводства**  | **8** |
| 7.1. | Растениеводство | 6 |
| 7.2. | Животноводство | 2 |
|  | **Итого** | **70 ч.** |

**СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ**

**РАЗДЕЛ 1.** «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» – 9ч.

**Тема3.1. Разработка и реализация творческого проекта**

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

**РАЗДЕЛ 2.** «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» – 10ч.

 **Тема 2. 1. *Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов*** (2 ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов.

 Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

*Практические работы*. Определение содержания нитратов. Приготовление салата из сырых овощей.

**Тема 2. 2. *Тепловая кулинарная обработка овощей*** (2 ч)

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества

и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки

овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практическая работа*. Приготовление блюда из варёных овощей.

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о технологиях варки на пару, значении слова «винегрет».

**Тема2. 3. *Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов*** (2 ч)

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

*Практические работы*. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или

блюда из творога.

**Тема 2. 4. *Технология приготовления изделий из жидкого теста*** (2 ч)

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для

замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога.

Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

*Практические работы*. Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 2. 5. *Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов*** (2 ч)

Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов

из них.

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Практические работы*. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюда из морепродуктов.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о загрязнении Мирового океана; значении понятий «рыба паровая», «рыба тельная», «рыба чинёная», «рыба заливная», «строганина»

**РАЗДЕЛ 3.** «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» - 28 ч.

ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

**Тема 6.1. Текстильное материаловедение** (2 ч)

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Практические работы*. Ознакомление со свойствами тканей из хлопка и льна.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о растениях, из которых получают сырьё для текстильных материалов

**Тема 6.2. Конструирование швейных изделий -6ч.**

***Снятие мерок для изготовления одежды***

Понятия «одежда», «аксессуары». Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Конструирование одежды и аксессуаров. Муляжный и расчётный методы конструирования. Снятие мерок для изготовления одежды.

*Практическая работа*. Снятие мерок.

***Изготовление выкройки швейного изделия***

Технологическая последовательность изготовления выкройки по своим меркам (на примере ночной сорочки). Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Профессия конструктор-модельер.

*Практическая работа*. Изготовление выкроек.

**Тема 6.3. Швейная машина** (4 ч)

***Подготовка швейной машины к работе*** (2 ч)

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

*Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины.

***Приёмы работы на швейной машине*** (2 ч)

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: вид строчки, длина и ширина стежка, скорость и направление шитья.

*Практическая работа*. Исследование режимов работы швейной машины

**Тема 6.4. Технологические операции изготовления швейных изделий 10ч.**

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку), краевые (шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) и отделочные. Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Удаление строчки временного назначения.

*Практическая работа*. Изготовление образца машинных работ.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории создания швейной машины

**Тема 6.5. Технологии вязания крючком – 6ч.**

***Вязание полотна из столбиков без накида***

Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Виды крючков. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нитки. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании крючком: начальная петля, воздушная петля, цепочка воздушных петель, соединительный столбик, столбик без накида, столбик с накидом. Условные

обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

*Практическая работа*. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами.

***Плотное вязание по кругу***

Вязание по кругу. Основное кольцо, способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских форм и объемных фигур. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

*Практическая работа*. Плотное вязание по кругу.

***Ажурное вязание по кругу***

Особенности ажурного вязания по кругу. Смена ниток в многоцветном вязании крючком. Использование мотива «бабушкин квадрат» в изготовлении трикотажных изделий.

*Практическая работа*. Ажурное вязание по кругу

**РАЗДЕЛ 4.** «ТЕХНОЛОГИИ ВОЗВЕДЕНИЯ, РЕМОНТА И СОДЕРЖАНИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ» **–** 4 ч.

**Тема3.1. Технологии возведения зданий и сооружений**  (2 ч)

 Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов, технологии нулевого цикла, технологии возведения надземной части здания, технологии отделочных работ).

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о предприятиях строительной отрасли региона проживания (цементный и кирпичный заводы, строительные компании и др.).

**Тема3.2. Ремонт и содержание зданий и сооружений** (1 ч)

Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы (санитарное содержание здания, техническое обслуживание здания, ремонтные работы), жилищно-коммунальное хозяйство (ЖКХ).

*Практическая работа*. Ознакомление со строительными технологиями.

*Самостоятельная работа*. Исследование на тему «Дом, в котором я живу» (технология строительства, имеющиеся коммуникации, состояние придомовой территории и др.), подготовка информационного сообщения на эту тему

**Тема3.3. Энергетическое обеспечение зданий. Энергосбережение в быту** (1 ч)

Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение (электроснабжение, теплоснабжение, газоснабжение). Электробезопасность, тепловые потери, энергосбережение. Способы экономии электроэнергии, устранения тепловых потерь в помещении, экономии воды и газа.

*Практическая работа*. Энергетическое обеспечение нашего дома.

*Самостоятельная работа*. Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) на предприятие города (региона) проживания, сферы ЖКХ

**РАЗДЕЛ 5.** «ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ БЫТА» – 4ч.

**Тема 4.1. Планировка помещений жилого дома** (2 ч)

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Проектирование помещения на бумаге и с помощью компьютера.

*Практическая работа*. Планировка помещения

**Тема 4.2. Освещение жилого помещения** (1ч)

Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное). Нормы освещённости в зависимости от типа помещения. Лампы, светильники, системы управления освещением.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об оригинальных конструкциях светильников.

**Тема 4.3. Экология жилища** (1 ч)

Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища. Технологии уборки помещений. Технические средства для создания микроклимата

в помещении.

*Практическая работа*. Генеральная уборка кабинета технологии.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах и функциях климатических приборов.

**РАЗДЕЛ 6.** «ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА» -– 6 ч.

**Тема 5.1. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых потребностей человека** (1 ч)

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Технологическая система, элемент и уровень технологической системы, подсистема, надсистема. Вход, процесс и выход технологической системы. Последовательная, параллельная и комбинированная технологические системы. Управление технологической системой (ручное, автоматизированное, автоматическое). Обратная связь.

*Практическая работа*. Ознакомление с технологическими системами. *Самостоятельная работа*. Поиск информации о технологических системах, определение входа и выхода в этих системах, перечисление имеющиеся в них подсистем.

**Тема 5.2. Системы автоматического управления. Робототехника** (2 ч)

Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств.

*Практическая работа*. Ознакомление с автоматизированными и автоматическими устройствами.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах роботов; выяснение, для каких целей они созданы человеком, какими способностями обладают.

**Тема 5.3. Техническая система и её элементы** (1 ч)

Техническая система (подсистема, надсистема). Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Звенья передачи: ведущее, ведомое. Передаточное отношение.

*Практическая работа*. Ознакомление с механизмами (передачами).

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о технических системах, созданных человеком для удовлетворения своих базовых и социальных потребностей.

**Тема 5.4. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ** (1 ч)

Функция технической системы. Анализ функции технической системы. Метод морфологического анализа. Этапы морфологического анализа.

*Практические работы*. Анализ функций технических систем. Морфологический анализ технической системы.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об изобретателе метода морфологического анализа, областях знаний, где этот метод применялся и позволил успешно создать технические системы

**Тема 5.5. Моделирование механизмов технических систем** (1 ч)

Понятие моделирования технических систем. Виды моделей (эвристические, натурные, математические).

*Практическая работа*. Конструирование моделей механизмов.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о видах моделей и областях деятельности человека, в которых применяют моделирование различных систем.

**РАЗДЕЛ 7**. «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА»– 8 ч.

**Тема 7.1. Растениеводство** – 6ч.

***Обработка почвы*** (2 ч)

Состав и свойства почвы. Подготовка почвы под посадку. Агротехнические приёмы обработки: основная, предпосевная и послепосевная. Профессия

агроном.

*Практическая работа*. Подготовка почвы к осенней обработке.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о почвенных загрязнениях, эрозии почвы.

***Технологии посева, посадки и ухода за культурными растениями*** (2 ч)

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге.

Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки.

Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка.

Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями.

*Практические работы.* Проращивание семян овощных культур. Прополка всходов овощных или цветочных культур.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об агротехнических мероприятиях по борьбе с сорняками на садовом участке.

***Технологии уборки урожая*** (2 ч)

Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений. Отрасль растениеводства — семеноводство. Правила сбора семенного материала.

*Практическая работа*. Уборка урожая корнеплодов.

**Тема7.2. Животноводство**

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые

удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных

*Самостоятельная работа*. Проектирование и изготовление простейшего

технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход.

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Содержание собаки в городской квартире. Выполнение гигиенических процедур, уход за шерстью. Содержание собаки вне дома.

Условия для выгула собак.

Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолог.

*Самостоятельная работа*. Изучение причин появления бездомных собак в микрорайоне проживания. Проектирование и изготовление простейшего

технического устройства, обеспечивающего условия содержания животных и облегчающее уход за ними.