

Данная рабочая программа по технологии 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, 2015. — 158 с.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

По завершении учебного года обучающийся иметь:

***Личностные результаты:***

* формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической культуры;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой
* деятельности эстетического характера.

***Метапредметные результаты:***

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок;
* отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

***Предметные результаты:***

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
* перечисляет, характеризует и распознаёт устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме,
* разъясняет функции модели и принципы моделирования;
* создаёт модель, адекватную практической задаче;
* характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы её развития;
* перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
* составляет рацион питания, адекватный ситуации;
* планирует продвижение продукта;
* регламентирует заданный процесс в заданной форме;
* проводит оценку и испытание полученного продукта;
* описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
* получил опыт освоения материальных технологий (технологий художественно-прикладной обработки конструкционных материалов, изготовления текстильных изделий, кулинарной обработки пищевых продуктов, технологий растениеводства и животноводства);
* получил и проанализировал опыт разработки и реализации творческого проекта.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Раздел** | **Количество часов** |
|  | Вводный | **1** |
|  | Раздел 1.  **Технологии в энергетике**– 5ч. | **5** |
| 1.1. | Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология | 2 |
| 1.2. | Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии. Устройства для накопления энергии | 2 |
| 1.3. | Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы | 2 |
|  | Раздел 2. **Материальные технологии** (вариант Б)– 12ч.  ***Технологии изготовления текстильных изделий*** | **12** |
| 2.1. | Текстильное материаловедение | 2 |
| 2.2. | Конструирование швейных изделий | 2 |
| 2.3. | Моделирование швейных изделий | 2 |
| 2.4. | Технологические операции изготовления швейных изделий | 2 |
| 2.5. | Технологии художественной обработки ткани | 4 |
|  | Раздел 3.  **Исследовательская и созидательная деятельность** – 6ч. | **6** |
| 3.1 | Этапы выполнения творческого проекта | 6 |
|  | Раздел 4.  **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** – 6 ч. | **6** |
| 4.1. | Индустрия питания | 2 |
| 4.2. | Технологии приготовления блюд | 4 |
|  | Раздел 5.  **Технологии растениеводства и животноводства** –  8 ч. | **5** |
| 5.1. | Понятие о биотехнологии | 2 |
| 5.2. | Сферы применения биотехнологий | 2 |
| 5.3. | Технологии разведения животных | 1 |
|  | **Итого** | **35 ч.** |

**СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ**

**Вводный –** 1ч.

**РАЗДЕЛ 1.** «ТЕХНОЛОГИИ В ЭНЕРГЕТИКЕ» - 5ч.

**Тема1.1. Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии**

**как технология** (2 ч)

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии.

*Самостоятельная работа*. Изучение работы домашнего электросчётчика.

Подготовка к образовательному путешествию (экскурсии) «Энергетика нашего региона»

**Тема1.2. Электрическая сеть. Приёмники электрической энергии.**

**Устройства для накопления энергии** (2 ч)

Электрическая сеть. Типы электрических сетей. Приёмники электрической энергии. Устройства для

накопления энергии. Понятие об электротехнике. Электрическая цепь. Электрические проводники и

диэлектрики. Электрическая схема (принципиальная, монтажная).

*Практические работы*. Подготовка к образовательному путешествию.

Сборка простых электрических цепей. Сборка разветвлённой электрической цепи

**Тема 1.3. Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы** (2 ч)

Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электрические лампы (накаливания, галогенная, люминесцентная, светодиодная).

Бытовые приборы, преобразующие электрическую энергию в тепловую.

*Практические работы*. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

Сборка электрической цепи с обратной связью.

*Самостоятельная работа*. Исследование электрического освещения в здании школы

**РАЗДЕЛ 2.** «МАТЕРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» (вариант Б) – 12ч.

***Технологии изготовления текстильных изделий***

**Тема2. 1. Текстильное материаловедение** (2 ч)

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства тканей из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

*Практическая работа*. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о современных материалах лайкра, стрейч и др.,

области их применения

**Тема 2. 2. Технологические операции изготовления швейных изделий** (4 ч)

***Приспособления к швейным машинам. Подшивание и окантовывание швейной машиной*** (2 ч)

Приспособления к швейной машине. Технология подшивания изделия с применением лапки для потайного подшивания.

Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Выкраивание косой бейки. Технология окантовывания среза. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Практическая работа.* Изготовление образцов

машинных швов.

***Ручные швейные работы. Подшивание вручную*** (2 ч)

Понятие «подшивание». Подшивание вручную прямыми, косыми и крестообразными стежками.

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных швов.

**Тема 2.3. Конструирование одежды** (2 ч)

Понятие «поясная одежда». Виды поясной одежды. Конструирование поясной одежды. Конструкции

юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

*Практическая работа*. Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о значении слова «юбка-годе»; конструкции этой

юбки, её особенности.

**Тема 2.4. Моделирование одежды** (2 ч)

Моделирование поясной одежды. Модели юбок. Приёмы моделирования юбок. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод и Интернета.

*Практическая работа*. Моделирование выкройки юбки.

*Самостоятельные работы*. Поиск информации о значении понятий «юбка-карандаш», «интернет-выкройка», «пресс для дублирования», «шлица» в применении к одежде, «плиссированная юбка»

и «гофрированная юбка», «паровоздушный манекен» и «парогенератор», способах получения бесплатных и платных выкроек из Интернета, о промышленном оборудовании для влажно-тепловой

обработки на швейных предприятиях.

**Тема 2.5. Технологии художественной обработки ткани** (2 ч)

Вышивка атласными лентами. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.

Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

*Практическая работа*. Выполнение образца вышивки лентами.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории вышивки лентами в России и за рубежом.

РАЗДЕЛ 3. «ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ» - 6 ч.

**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 4. **«**ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**»**  - 6 ч.

**Тема 4.1. Индустрия питания** (2 ч)

Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов.

Контроль потребительских качеств пищи. Органолептический и лабораторный методы контроля. Бракеражная комиссия. Профессии в индустрии питания.

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации об исторических типах предприятий. питания в России: харчевня, чайная, трактир. Исследование работы школьной столовой.

**Тема 4.2. Технологии приготовления блюд** (4 ч)

***Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста*** (2 ч)

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Виды теста и изделий из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

*Практическая работа*. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об отличии классической технологии приготовления

пресного слоёного теста от технологии приготовления скороспелого слоёного теста.

***Выпечка изделий из песочного теста. Праздничный этикет*** (2 ч)

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

*Практическая работа*. Приготовление изделий из песочного теста. Разработка приглашения в редакторе Microsoft Word на торжество. Разработка меню праздничного сладкого стола.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации об истории песочного печенья курабье и этикете.

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА» - 5ч.

**Тема 5.1. Тема: Понятие о биотехнологии** (2 ч)

Биотехнология как наука и технология. Краткие сведения об истории развития биотехнологий.

Основные направления биотехнологий. Объекты биотехнологий.

*Практическая работа*. Изучение объекта биотехнологии (дрожжевые грибки)

**Тема 5.2. Тема: Сферы применения биотехнологий** (2 ч)

Применение биотехнологий в растениеводстве, животноводстве, рыбном хозяйстве, энергетике

и добыче полезных ископаемых, в тяжёлой, лёгкой и пищевой промышленности, экологии, медицине, здравоохранении, фармакологии, биоэлектронике,космонавтике, получении химических веществ. Профессия специалист-технолог в области природоохранных (экологических) биотехнологий.

*Самостоятельная работа*. Изготовление кисломолочного продукта (йогурта).

**Тема 5.3. Технологии разведения животных** (1 ч)

Технологии разведения животных. Понятие «порода». Клонирование животных. Ветеринарная защита животных от болезней. Ветеринарный паспорт. Профессии селекционер по племенному животноводству, ветеринарный врач.

*Самостоятельная работа*. Поиск информации о методах улучшения пород кошек, собак в клубах;

признаках основных заболеваний домашних животных. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.