

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 89» городского округа Самара

Проверено
Заместитель директора по УВР
 М.В.Гришенкова
«~~30~~» августа 20 19

Утверждаю
Директор
 И.Ф.Новосельцева
«01» сентября 2019 г. Приказ № 84-од



Рабочая программа
на 2019 – 2020 учебный год

Предмет: технология (обслуживающий труд)

Класс: 5-8

Учитель: Шутова Ирина Геннадьевна

Количество часов в классе: 5-7: 2 ч/н, , в год 68 часов.

8: 1 ч/н, 34 ч в год.

Составлена в соответствии с программой:

Рабочие программы. Технология, 5-8 классы ,составитель Зеленецкая Е.Ю.,
под редакцией О.А.Кожиной ,М.Дрофа , 2014 г.

Рекомендована Министерством образования и науки РФ

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд», 5-8, автор О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова,
С.Э. Маркуцкая, М. Дрофа, 2015г.

Рассмотрено на заседании МО учителей художественно-прикладного цикла
Протокол от 01.09.2019г. № 1

Председатель Иващенко С.А.



Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по предмету «Технология» (направление «Обслуживающий труд») составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технологи

Данная программа для преподавания технологии разработана на основе авторской программы основного общего образования О.А. Кожинной «Технология. Обслуживающий труд» (Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 3-е изд., пересмотр. – М.: Дрофа, 2014. – 150 с.).

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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 использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии, обучающиеся независимо от изучаемого блока или раздела, получают возможность:

сформировать знания:

- об основных технологических понятиях и характеристиках;
- о назначении и технологических свойствах материалов;
- о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- о видах, приемах и последовательности выполнения технологических операций, влияния различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- о профессиях и специальностях, связанных с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- о значении здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого 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;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Результаты изучения предмета «Технология»

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих

универсальное значение для различных видов деятельности (навыки выявления противоречий и решения проблем, коммуникативные навыки, навыки сотрудничества; поиска, анализа и обработки информации; базовые трудовые навыки ручного и умственного труда, навыки измерений, безопасного обращения с материалами, инструментами, приспособлениями в повседневной жизни).

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

- 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;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

- алгоритмизированное 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;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- 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;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» (направление «Обслуживающий труд») являются:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

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;

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 среднего профессионального образования;
- выражение готовности 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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- использование информационно-коммуникационных технологий для поиска, обработки и преобразования информации;

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;

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.

Программа «Технология» (направление «Обслуживающий труд»)
включает следующие разделы:

- Кулинария

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

- Творческие проекты

- Технология ведения дома

- Современное производство и профессиональное образование

- Электротехнические работы

Универсальные учебные действия должны быть положены в основу выбора и структурирования содержания образования, приемов, методов, форм обучения, а также построения целостного учебно-воспитательного процесса.

Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии

Познавательные УУД

(отражающие методы познания окружающего мира, формирующие умственные операции, поисковую и исследовательскую деятельность)

- ориентироваться в учебнике, тетради;

- ориентироваться в своей системе знаний (определять границы знания/незнания);

- находить ответы на вопросы в тексте, иллюстрациях, используя свой жизненный опыт;

- проводить анализ учебного материала, объектов труда;

- извлекать информацию, делать отбор источников информации для поиска нового знания, добывать новые знания (информацию) из различных источников и разными способами;

- проводить сравнение, объясняя критерии сравнения;
- воспроизводить информацию по памяти;
- применять таблицы, схемы, инструкционные карты;
- представлять информацию в виде таблиц, схем, опорного конспекта, в том числе с применением средств ИКТ;
- презентовать подготовленную информацию в наглядном и вербальном виде;
- классифицировать объекты;
- выстраивать логическую цепь рассуждений;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- составлять план предстоящей практической работы, последовательность технологических операций;
- выбирать решения из нескольких предложенных, кратко обосновывать вывод;
- преобразовывать объекты в соответствии с содержанием учебного материала и поставленной учебной цели;
- исследовать собственные нестандартные способы создания объектов труда;
- преобразовывать объект, изменять, импровизировать, творчески переделывать;
- проводить оценку технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.

Регулятивные УУД

(направленные на формирование целевых установок учебной и контрольно-оценочной деятельности)

Целеполагание

- определять и формулировать цель деятельности на уроке;
- принятие учебной цели;
- формулировать учебные задачи;
- удерживать цели деятельности до получения ее результата.

Планирование

- планировать решение учебной задачи;
- выстраивать последовательность необходимых операций;
- работать по предложенному плану, инструкции;
- планировать организацию контроля труда.

Прогнозирование

- высказывать свое предположение на основе учебного материала;
- выбирать способы деятельности;
- предвидеть результат, уровень усвоения (учебного материала, учебного действия).

Контроль

- осуществлять самоконтроль;
- сравнивать результат заданным эталоном;
- осуществлять пооперационный контроль (качество выполнения каждой операции);

- осуществлять итоговый контроль;
- анализировать собственную работу: соотносить план и совершенные операции, выделять этапы и оценивать меру освоения каждого, находить ошибки, устанавливать их причины.

Коррекция

- вносить необходимые дополнения и коррективы в план и способы действия в случае расхождения с эталона и реальным результатом;
- корректировать деятельность, вносить изменения в процесс с учетом возникших трудностей и ошибок;
- работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, намечать способы устранения ошибок и исправлять ошибки.

Оценка

- вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех участников процесса, исходя из имеющихся критериев, совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки;
- давать оценку своей деятельности на уроке совместно с учителем и одноклассниками;
- оценивать уровень владения тем или иным учебным действием («Что знаю, умею, чему научился, что не знаю, не умею, не понял»).

Волевая саморегуляция

- способность к мобилизации сил, энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Коммуникативные

(отражающие умение работать с текстом, умение работать в учебном диалоге и строить монологические высказывания):

- слушать и понимать речь других;
- уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли;
- владеть диалогической формой речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

Личностные УУД

(отражающие отношение к учебной деятельности)

- выражать положительное отношение к процессу познания;
- проявлять внимание, удивление, желание больше узнать;
- оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины неудач;
- воспринимать речь учителя, одноклассников, непосредственно не обращенную к учащемуся;
- применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека; проявлять терпение и доброжелательность в споре, дискуссии, доверие к собеседнику (соучастнику деятельности).

Личностные УУД

(отражающие социальную принадлежность, позицию, отношения в обществе)

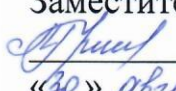
- проявлять интерес к культуре и истории своего народа, страны;
- идентифицировать себя с принадлежностью к народу, стране, государству;
- соотносить поступок с моральной нормой;
- оценивать свои и чужие поступки;
- оценивать ситуации с точки зрения правил поведения и этики;
- мотивировать свои действия, выражать готовность поступать в соответствии с правилами поведения;
- проявлять в конкретных ситуациях доброжелательность, доверие, внимательность, помощь.

Формы контроля

При обучении учащихся технологии необходимо использовать **различные формы контроля**: устный и письменный опрос, фронтальный опрос, индивидуальный опрос, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, самоконтроль, зачет, тестовые задания, головоломки, ребусы, кроссворды, урок-соревнование, урок-викторина, защита творческих проектов, олимпиады, конкурсы .

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 89» городского округа Самара

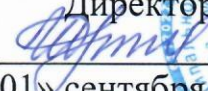
Проверено

Заместитель директора по УВР
 М.В. Гришенкова

«30» августа 2019

Утверждаю

Директор

 И.Ф. Новосельцева

«01» сентября 2019 г. Приказ № 84-од



Тематическое планирование

на 2019 – 2020 учебный год

Предмет: технология (обслуживающий труд)

Класс: 5

Учитель: Шутова И.Г.

Количество часов: 2 ч/н, , в год 68 часа.

Учебник:

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд», 5-8, автор О.А.Кожина, Е.Н.Кудакова,
С.Э. Маркуцкая, М. Дрофа, 2015г.

№ п/п	Календарные сроки проведения	Тема	Кол-во часов	Характеристика деятельности учащихся
		Кулинария (20 ч)		
1-2	1 четверть сентябрь	Физиология питания.	2	Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов.
3-4		Санитария и гигиена.	2	Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.
5-6 7-8		Интерьер кухни, столовой.	4	Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой.
9-10		Сервировка стола	2	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в

				группе.
11-12	Октябрь	Бутерброды, горячие напитки.	2	Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Приготовление и оформление бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в группе.
13-14		Блюда из яиц.	2	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в группе
15-16 17-18		Блюда из овощей.	4	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расходования продуктов. Выполнение фигурной нарезки овощей для

				художественного оформления салатов. Чтение технологической документации. Приготовление салатов из сырых овощей.
19-20		Заготовка продуктов.	2	Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря Расчет калорийности приготовления блюд Работа в группе. Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике.
		Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)		
21-22 23-24 25-26	2 четверть Ноябрь	Вышивка.	6	Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона.

			Коллективное обсуждение творческих работ. Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе. Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру
27-28		Узелковый батик	Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др. Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе.
		Элементы материаловедения (4 ч)	
29-30,31-32		Элементы материаловедения	Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе
		Элементы машиноведения (6 ч)	

33-34,35-36,37-38		Механизмы технологических машин		Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины
		Ручные работы (2 ч)		
39-40		Ручные работы	2	Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью стежков. Обработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок.
		Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)		
41-42 43-44 45-46		Конструирование швейных изделий.	6	Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов

				измерений. Построение чертежа в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою
		Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)		
47-48 49-50 51-52 53-54 55-56 57-58		Технология изготовления швейных изделий	12	Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
		Творческие проекты (10ч)		
59- 60,61- 62,63- 64,65-		Творческие проекты	10	Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного

66,67-68				изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия
----------	--	--	--	---

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 89» городского округа Самара

Проверено
Заместитель директора по УВР
 М.В.Гришенкова
«30» августа 2019

Утверждаю
Директор
 И.Ф.Новосельцева
«01» сентября 2019 г. Приказ № 84-од



Тематическое планирование
на 2019 – 2020 учебный год

Предмет: технология (обслуживающий труд)

Класс: 6

Учитель: Шутова И.Г.

Количество часов: 2 ч/н, , в год 68 часа.

Учебник:

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд, 6 класс» , автор О.А.Кожина,
Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая, М. Дрофа, 2015г.

№ п/п	Календарные сроки проведения	Тема	Кол- во часов	Характеристика деятельности учащихся
		Кулинария (16 ч)		
1-2	1 четверть Сентябрь	Физиология питания.	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.
3-4, 5-6		Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4	Определение качества молока органолептическим и лабораторными методами. Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов. Приготовление творога из простокваши. Приготовление блюда из творога. Работа в группе. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.
7-8		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из

				макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий. Определение консистенции блюда. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда с горячими жидкостями.
9-10	Октябрь	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы. Механическая обработка чешуйчатой рыбы. Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе.
11-12		Сервировка стола. Этикет	2	Обсуждение вариантов сервировок стола к

				обеду, ужину. Обсуждение вариантов сервировки праздничного стола (по приборам). Работа в группе. Выполнение проекта «Праздничный стол»
13-14		Приготовление обеда в походных условиях.	2	Расчет количества и состава продуктов для похода. Обсуждение способов контроля качества природной воды. Обсуждение способов подготовки природной воды к употреблению. Обсуждение способов приготовления пищи в походных условиях. Обсуждение мер противопожарной безопасности и бережного отношения к природе.
15-16		Заготовка продуктов	2	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Засолка огурцов и томатов. Квашение Капусты Работа в группе.
		Элементы материаловедения (2 ч)		
17-18		Элементы материаловедения.	2	Исследование свойств тканей из натуральных

				волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований.
		Элементы машиноведения (4 ч)		
19-20,21-22	2 четверть Ноябрь	Элементы машиноведения.	4	Поиск и презентация информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции бытовой швейной машины, выявление в ней механизмов преобразования движения.
				Замена иглы в швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида сшиваемой ткани. Выбор смазочных материалов, чистка и смазка швейной машины. Выполнение безопасных приемов труда.
		Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (8 ч)		
23-		Конструирование и		Анализ особенностей

24,25- 26,27- 28,29- 30	Декабрь	моделирование швейных изделий.			фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
					Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов. Разработка эскизов различных моделей женской одежды.
					Моделирование выбранного фасона швейного изделия.
		Технология изготовления поясных швейных изделий (14 ч)			
31- 32,33- 34,35- 36,37- 38,39- 40,41- 42,43- 44	3 четверть Январь Февраль Март	Технология изготовления швейных изделий.		14	Выполнение образцов машинных стежков, строчек и швов. Отработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов.
					Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою.

				Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.
				Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.
				Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.
		Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)		
45-46,47-48,49-50,51-52,53-54		Художественные ремесла	10	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов на компьютере для лоскутного шитья с помощью графического редактора

			Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Обсуждение наиболее удачных работ.
			Построение статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
			Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.
			Выполнение эскизов костюма, платья, блузки, в художественном оформлении которых присутствуют бисер блески. Художественная вышивка блузки бисером и блесками. Организация выставки, обсуждение лучших

				работ. Работа в группе.
		Технология ведения дома (2 ч)		
55-56		Уход за одеждой и обувью		Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды.
		Электротехника (2 ч)		
57-58		Бытовые электроприборы.	2	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
		Творческие проекты(10 ч)		
59-68			2	Подбор и презентация проекта.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 89» городского округа Самара

Проверено

Заместитель директора по УВР

 М.В.Гришенкова
«30» августа 2019

Утверждаю

Директор

 И.Ф.Новосельцева
«01» сентября 2019 г. Приказ № 84-од

Тематическое планирование
на 2019 – 2020 учебный год

Предмет: технология (обслуживающий труд)

Класс: 7

Учитель: Шутова И.Г.

Количество часов: 2 ч/н, , в год 68 часа.

Учебник:

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд, 7 класс» , автор О.А.Кожина,
Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая, М. Дрофа, 2015г.

№ п/п	Календарные сроки проведения	Тема	Кол-во часов	Характеристика деятельности учащихся
		Кулинария (16ч)		
1-2	1 четверть Сентябрь	Физиология питания.	2	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
3-4,5- 6,7- 8,9-10		Изделия из теста	8	Анализ рецептуры и кулинарного использования различных видов теста. Механическая обработка муки. Приготовление теста и начинки для пельменей или вареников. Приготовление теста для блинов. Выпечка блинов. Приготовление дрожжевого безопарного теста и начинок. Раскатка теста и формирование изделий. Художественное оформление верхней части пирога. Приготовление пресного слоеного теста. Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Работа в группе
11- 12,13- 14	Октябрь	Сладкие блюда и десерты.	4	Определение доброкачественности фруктов и ягод по внешнему виду.

				Поиск рецептов приготовления десерта без сахара. Механическая обработка фруктов и ягод. Приготовление мусса или желе. Подбор посуды для приготовления блюд из кислых ягод. Приготовление компота или киселя. Работа в группе. Соблюдение безопасных приемов труда. Оформление десертных блюд
15-16		Заготовка продуктов.	2	Определение времени сбора фруктов и ягод. Определение качества пищевых продуктов для длительного хранения. Расчет количества сахара в зависимости от вида фруктов и ягод. Освоение новых технологических операций заготовки продуктов. Соблюдение санитарно-гигиенических правил. Выполнение безопасных приемов работы с горячими жидкостями.
		Элементы материаловедения (2ч)		
17-18		Элементы материаловедения	2	Сравнение характеристик различных видов волокон и тканей по

				коллекциям. Исследование свойств тканей синтетических волокон. Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани. Сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформление результатов исследований.
		Элементы машиноведения (2ч)		
19-20	2 четверть Ноябрь	Элементы машиноведения	2	Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Обработка срезов ткани на заправленной краеобметочной машине. Выполнение безопасных приемов труда.
		Конструирование моделирование плечевого изделия	и с	

		цельнокроенным рукавом (8 ч)		
21- 22,23- 24,25- 26,27- 28	2 четверть Ноябрь Декабрь	Конструирование и моделирование швейных изделий		Изучение основ композиции костюма. Приемы выполнения различных видов эскизов. Поиск информации о современных направлениях моды. Моделирование выбранного фасона швейного изделия. Выбор вида художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Работа в группе.
		Технология изготовления плечевого		

		изделия (14 ч)		
29- 30,31- 32,33- 34,35- 36,37- 38,39- 40,41- 42	Январь	Технология изготовления швейных изделий.	14	Обоснование выбора вида соединительных , краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки

				изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок
		Рукоделие (10 ч)		
43- 44,45- 46,47- 48	3 четверть Январь	Вязание крючком.	6	Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами мод.
49- 50,51- 52	Февраль	Плетение макраме.	4	Поиск и презентация информации о старинных рукоделиях. Изготовление образцов плетения с применением различных узлов. Подбор узора и декоративных элементов. Расчет количества и длины нитей по образцу. Изготовление декоративного изделия в технике макраме.
		Технология ведения дома (4 ч)		
53- 54,55- 56	Март	Эстетика и экология жилища.		Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Разработка эскиза приусадебного участка с декоративными растениями
		Электротехнические работы (2 ч)		

57-58		Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Проверка и замена гальванических элементов в переносной радиоаппаратуре.
		Творческие проекты(10 ч)		
59- 60,61- 62,63- 64,65- 66,67- 68	4 четверть Апрель Май	Творческие проекты		Подготовка и презентация проекта.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 89» городского округа Самара

Проверено

Заместитель директора по УВР

 М.В.Гришенкова

«20» августа 20 19

Утверждаю

Директор

 И.Ф.Новосельцева

«01» сентября 2019 г. Приказ № 84-од



Тематическое планирование

на 2019 – 2020 учебный год

Предмет: технология (обслуживающий труд)

Класс: 8

Учитель: Шутова И.Г.

Количество часов: 1 ч/н, , в год 34 часа.

Учебник:

Учебники:

«Технология. Обслуживающий труд, 8 класс» , автор О.А.Кожина,
Е.Н.Кудакова, С.Э. Маркуцкая, М. Дрофа, 2015г.

№ п/п	Календарные сроки проведения	Тема	Кол- во часов	Характеристика деятельности учащихся
		Кулинария (7 ч)		
1	1 четверть сентябрь	Физиология питания	1	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания. Составление меню диетического питания. Приготовление диетических блюд.
2-3		Блюда из птицы	2	Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы. Планирование последовательности технологических операций. Механическая обработка птицы. Приготовление блюда из домашней птицы. Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола.
4		Блюда национальной кухни(на примере первых блюд)	1	Приготовление борща. Приготовление щей с картофелем. Поиск рецептов блюд русской кухни и кухни народов мира с использованием Интернета.
5		Сервировка стола. Правила этикета	1	Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола

				(салфетками, цветами и др.) Выполнение эскизов оформления стола к обеду.
6		Заготовка продуктов	1	Подготовка плодов и ягод к консервированию. Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования. Подготовка посуды и оборудования для консервирования. Расчет количества сахара.
7		Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров	1	Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
		Конструирование и моделирование поясного изделия (4 ч)		
8		Конструирование и моделирование швейных изделий	1	Анализ особенностей фигуры человека различных типов.
9		Краткие сведения из истории одежды	1	Изучение традиций оформления одежды своего региона.
10	2 четверть Ноябрь	Мода XIX- XX вв. Современные направления моды.	1	Моделирование воротников и рукавов. Выполнение эскизов оформления швейного изделия.
11		Последовательность построения чертежа основы швейного изделия в рабочей	1	Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

		тетради в масштабе 1:4 и в натуральную величину.		
		Технология изготовления поясного изделия (7 ч)		
12	Декабрь	Технология изготовления швейных изделий.	1	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою
13		Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы.	1	Выполнение раскладки выкроек на ткани.
14		Обмеловка и раскрой ткани.	1	Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя.
15		Обработка деталей кроя (обработка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов)	1	Выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.
16		Обработка застежки тесьмой-молнией.	1	
17	3 четверть Январь	Обработка проймы и горловины тесьмой	1	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
18		Сборка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.	1	Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.
		Рукоделие (5ч)		
19-20		История валяния.	2	Поиск и презентация информации об истории валяния. Организация рабочего места.
21-22	Февраль	Выполнение работ в технике валяния.	2	Выполнение эскиза изделия. Изготовление изделия в технике валяния
23		Оформление интерьера детской комнаты	1	Выполнение безопасных приемов

				труда
		Технология ведения дома (4 ч)		
24	Март	Бюджет семьи.	1	Анализ расходов своей семьи
25		Рациональное планирование расходов	1	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины
26		Основная технология ремонта и отделки помещений	1	Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам
27		Инструменты для ремонта	1	
		Электротехнические работы (1 ч)		
28	4 четверть Апрель	Электротехнические устройства	1	Подбор бытовых электроприборов по их мощности. Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов.
		Современное производство и профессиональное образование (3ч)		
29		Сферы производства и разделение труда	1	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.
30-31		Профессиональное образование и профессиональная карьера	2	Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Работа со справочником

				профессий. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.
		Творческие проекты (4ч)		
32	Май	Работа над проектом		Поиск анализ проблемы. Выбор темы творческого проекта.
33		Работа над проектом		Сбор информации по теме проекта. Выбор лучшего варианта решения проблемы.
34		Работа над проектом		Подбор необходимых материалов и оборудования, защита проектов.