
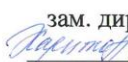


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 13  
городского округа Чапаевск Самарской области

Рассмотрено  
на заседании методического  
объединения  
протокол №   1    
от « 25 » августа 2020 г.  
руководитель МО  
 /Прокопенко И.Н./

Согласовано  
« 25 » августа 2020 г.  
зам. директора по УВР  
 /Харитоновна Н.Г./

Утверждено  
« 25 » августа 2020 г.  
директор школы  
 /Воронкова В.К./



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету  
"Технология"  
Класс 5-6

2020-2021 учебный год

г.о. Чапаевск 2020 г.

## **Пояснительная записка**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями)
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
4. Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 « О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начальног общего, основного общего, среднегообщего образования»
5. Приказ Минпросвещения России № 233 от 08.05.2019 г. «О внесении изменений в приказ Минпросвещения России № 345 от 28.12.2018 г.»
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.06. 2016 г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 986 от 4.10.2010 г. «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»

8. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации учащихся ГБОУ СОШ №13 г.о. Чапаевск

Изучение курса осуществляется по линии учебников

1. Учебник Технология. 5 класс В.М. Казакевич, В.Г Пичугина, Г.Ю. Семенова – М. Просвещение, 2019 год

2. Учебник Технология. 6 класс В.М. Казакевич, В.Г Пичугина, Г.Ю. Семенова – М. Просвещение, 2019 год

*Целью* преподавания предмета «Технология» является *практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:*

прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;

выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техно сфере, общих и прикладных знаний по основам наук;

выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;

создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи:**

формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых

знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;

углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;

расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;

воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;

развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;

ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

целом школьное технологическое образование придаёт формируемой у учащихся системе знаний необходимый практико-ориентированный преобразовательный аспект.

## **1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— умение пользоваться правилами научной организации умственного

физического труда;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление, и их использование при организации своей деятельности.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— способность моделировать планируемые процессы и объекты;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

## Предметные результаты

□ **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы

□ социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для

изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:**

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;



— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности

учётом экономической оценки.

**мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения

профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

□ **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

□ **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

## Содержание

**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

**Проектная деятельность.** Что такое творчество.

**Что такое технология.** Классификация производств и технологий.

**Что такое техника.** Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

**Кулинария.** Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

**Что такое энергия.** Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности

человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

**Животные и технологии XXI века.** Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

**Человек как объект технологии.** Потребности людей. Содержание социальных технологий.

**Практические работы** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере.

Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

### Тематическое планирование 5класс

№ п / п	Наименование разделов	Кол- во часов	теория	практика
	<b>Блок № 1 «Кулинария»</b>	<b>8 ч</b>	<b>3ч</b>	<b>5ч</b>
1	Основы рационального питания		1ч	
2	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда		1ч	
	Входной контроль			
3	Овощи в питании человека.		1ч	1ч
4	Технология механической обработки овощей. Украшение блюд.			2ч

5	<i>Технология тепловой обработки овощей.</i>			2ч
	<b>Блок №2 Методы и средства творческой и проектной деятельности.</b>	<b>4ч</b>	<b>2ч</b>	<b>2ч</b>
1	Проектная деятельность.		1ч	1ч
2	Что такое творчество.		1ч	1ч
	<b>Блок № 3 Производство.</b>	<b>4ч</b>	<b>4ч</b>	
1	Что такое техносфера.		1ч	
2	Что такое потребительские блага.		1ч	
3	Производство потребительских благ.		1ч	
4	<i>Общая характеристика производства.</i>		1ч	
	<b>Блок № 4 Технология.</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Что такое технология.		2ч	
2	Классификация производства и технологий.		2ч	
3	Экскурсия.		2ч	
	<b>Блок № 5 Техника</b>	<b>6ч</b>	<b>2ч</b>	<b>4ч</b>
1	Что такое техника.		1ч	
2	Инструменты, механизмы и технические устройства.		1ч	
3	Практическая работа.			4ч
	<b>Блок № 6 Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов.</b>	<b>8ч</b>	<b>4ч</b>	<b>4ч</b>
1	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы		2ч	
2	Свойства материалов.		2ч	
3	Графическое отображение формы предмета. Технология обработки материалов.			4ч
	<b>Блок № 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии.</b>	<b>6ч</b>	<b>4ч</b>	<b>2ч</b>
1	Что такое энергия. Виды энергии.		2ч	
2	Накопление механической энергии.		2ч	
3	Практическая работа.			2ч
	<b>Текущий контроль</b>			
	<b>Блок № 8 Технология</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

	<b>получения, обработки и использования информации.</b>			
1	Информация. Каналы восприятия информации человеком.		2ч	
2	Способы материального представления и записи визуальной информации.		2ч	
3	Практическая работа.			2ч
	<b>Блок № 9 Технологии животноводства.</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Животные и современные технологии .Животные и материальные потребности человека.		2ч	
2	Животноводство.		2ч	
3	Животные на службе у человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.		2ч	
	<b>Блок №10 Технологии растениеводства.</b>	<b>8ч</b>	<b>4ч</b>	<b>4ч</b>
1	Растение как объект технологии. Значение культурных в жизнедеятельности человека.		2ч	
2	Общая характеристика и классификация культурных растений.		2ч	
3	Исследование культурных растений.			2ч
4	Практическая работа.			2ч
	<b>Итоговый контроль.</b>			
	<b>Блок № 11 Социальные технологии.</b>	<b>6ч</b>	<b>4ч</b>	<b>2ч</b>
1	Человек как объект технологии. Потребности людей.		2ч	
2	Содержание социальных технологий		2ч	
3	Обобщающая беседа по изученному курсу.		2ч	
	<b>Итого</b>	<b>68ч</b>	<b>43ч</b>	<b>25ч</b>

### Тематическое планирование 6 класс

№	Наименование разделов	Кол- во	теория	практика
---	-----------------------	---------	--------	----------

п / п		часов		
	<b>Блок № 1 Технологии обработки пищевых продуктов.</b>	<b>8ч</b>	<b>5ч</b>	<b>3ч</b>
1	Основы рационального питания.	1ч	1ч	
2	Технология троизводства молока и приготовление продуктов иблюд из него.	1ч		1ч
	Входной контроль			
3	Технология производства кисломолочных продуктов.	1ч	1ч	
4	Технология производства кулинарных изделий из круп,бобовых культур.	1ч	1ч	
5	Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур.	1ч		1ч
6	Технология производства макаронных изделий.	1ч	1ч	
7	Приготовление блюд из макаронных изделий.	2	1ч	1ч
	<b>Блок № 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности.</b>	<b>4ч</b>	<b>4ч</b>	
1	Введение в творческий проект.	1ч	1ч	
2	Технологический этап.	1ч	1ч	
3	<i>Этап изготовления изделия .</i>	1ч	1ч	
4	Заключительный этап.	1ч	1ч	
	<b>Блок № 3. Производство.</b>	<b>4ч</b>	<b>4ч</b>	
1	Труд как основа производства.Предметы труда.	1ч	1ч	
2	Промышленное сырьё.Сельскохозяйственное и растительное сырьё.	1ч	1ч	
3	Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1ч	1ч	
4	Энергия как предмет труда.Информация как предмет труда.	1ч	1ч	
	<b>Блок № 4 Технология</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Основные признаки технологии.	2ч	2ч	
2	Технологическая трудовая и			



	производственная дисциплина.	2ч	2ч	
3	Техническая и технологическая документация.	2ч	2ч	
	<b>Блок № 5 Техника</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Понятие о технической системе.	1ч	1ч	
2	Рабочие органы технических систем.	1ч	1ч	
3	Двигатели технических систем	1ч	1ч	
4	Механическая трансмиссия в технических системах.	1ч	1ч	
5	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	2ч	2ч	
	<b>Блок № 6 Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов.</b>	<b>8ч</b>	<b>6ч</b>	<b>2ч</b>
1	Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.	1ч	1ч	
2	Основные технологии обработки древесных материалов ручными материалами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.	1ч	1ч	
3	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов.	1ч	1ч	
4	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	1ч	1ч	
5	Технологии ВТО при изготовлении изделий из ткани и кожи.	2ч		2ч
6	Технологии наклеивания, окрашивания и	1ч	1ч	

	лакирования покрытий.			
7	Технологии нанесения покрытий на детали из строительных материалов	1ч	1ч	
	<b>Блок № 7 Технологии получения,преобразования и использования энергии.</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Что такое тепловая энергия	1ч	1ч	
2	Методы и средства получения тепловой энергии.	2ч	2ч	
3	Преобразование тепловой энергии в другие виды.	1ч	1ч	
4	Передача тепловой энергии.	1ч	1ч	
5	Аккумуляция тепловой энергии. Т	1ч	1ч	
	<b>Текущий контроль</b>			
	<b>Блок № 8 Технологии получения,обработки и использования информации</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Восприятие информации.	1ч	1ч	
2	<b>Кодирование информации при передаче сведений.</b>	1ч	1ч	
3	Сигналы и знаки при кодировании информации.	2ч	2ч	
4	Символы как средство кодирования информации.	2ч	2ч	
	<b>Блок № 9 Технологии животноводства</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	<b>2ч</b>	2ч	
2	Содержание животных.	<b>2ч</b>	2ч	
3	Элементы технологии производства животноводческой продукции.	<b>2ч</b>	2ч	
	<b>Блок № 10 Технологии растениеводства.</b>	<b>8ч</b>	<b>8ч</b>	
1	Дикорастущие растения используемые человеком.	2ч	2ч	
2	Заготовка сырья дикорастущих растений.	2ч	2ч	
3	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2ч	2ч	
4	Влияние экологических факторов.	2ч	2ч	

	<b>Итоговый контроль.</b>			
	<b>Блок № 11 Социальные технологии.</b>	<b>6ч</b>	<b>6ч</b>	
1	Виды социальных технологий.	2ч	2ч	
2	Технологии коммуникации.	2ч	2ч	
3	Структура процесса коммуникации.	2ч	2ч	
	<b>Итоговое занятие. Обобщение материала.</b>			
	<b>Итого</b>	<b>68ч</b>	<b>63</b>	<b>5ч</b>

## Рабочая программа 7 класса

### Пояснительная записка

#### *Общая характеристика учебного предмета*

Программа по предмету «Технология» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утверждённого приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 №1897 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644 от 31.12.2015 №1577. ООП ГБОУ СОШ №13 Авторская программа по технологии 5-7 класс Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др. издательство Вентана-Граф, 2017.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри-предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

#### *Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета*

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 «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности

#### *Результаты освоения предмета*

#### **□ Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:**

##### В познавательной сфере:

- 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;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

##### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 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;
- 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;

### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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;
- 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;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;

### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

### **Метапредметными результатами основной образовательной программы должны являться:**

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

### **Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:**

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- 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;

#### *Межпредметные связи, преемственность*

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 7 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

#### ● основы здорового образа жизни:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц, рыбы и изделий из теста.
- Технология приготовления блюд из молока, овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов. А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:
- Бытовые электроприборы на кухне.
- Обработка низа изделия швом в подгибку с закрытым срезом.
- Изготовления и оформление карманов
- Соединение карманов с изделием.
- Обработка верхнего среза изделия притачным поясом.
- Обработка пояса и молнии в изделиях

#### биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов и круп, макаронных изделий. Тепловая кулинарная обработка овощей, рыбы.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

#### география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

#### история:

- Культура поведения за столом.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.

- История вышивания и создания изделий из лоскута .

физика:

- Производство натуральных волокон животного и растительного происхождения.. Полотняное и саржевое переплетение. Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни». Оформление изделий для интерьера.

математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- Практические работы «Построение чертежа », «Построение основы прямой юбки»

Первичная и тепловая обработка рыбы и море продуктов. Блюда из рыбы.

экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

- Эстетика и экология жилища

черчение:

- Изготовление выкроек

Используемые технологии, методы, формы работы. Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разно- уровневые формы работы.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

В процессе обучения используются ИКТ, проектные технологии.

Особенности организации учебного процесса: классно – урочная система, индивидуальная (занятия со слабоуспевающими и одаренными детьми),

## Содержание

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и крае-обметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с обще-учебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

## ***Планируемые результаты изучения учебного предмета***

### **Раздел: Кулинария**

*Ученик научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;



оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

### **Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Ученик научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Раздел: Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Ученик научится:*

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых решений, планировать и организовывать процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Тематическое планирование 7 класс**

<b>№</b>	<b>Наименование разделов</b>	<b>Кол- во</b>	<b>теория</b>	<b>практика</b>
----------	------------------------------	----------------	---------------	-----------------

п/п		часов		
	<b>Блок № 1 «Кулинария»</b>	<b>18ч</b>	<b>9ч</b>	<b>9ч</b>
1	Физиология питания	2ч	1ч	1ч
2	Блюда из молока и молочных продуктов	2ч	1ч	1ч
	Входной контроль			
3	Технология приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	2ч	1ч	1ч
4	Мучные изделия	2	1ч	1ч
5	Сладкие блюда	2	1ч	1ч
6	Сервировка сладкого стола	2	1ч	1ч
7	Заготовка овощей	2	1ч	1ч
8	Проект 2ч	4	2ч	2ч
	<b>Блок № 2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
1	Элементы материаловедения	2	1ч	1ч
2	Элементы машиноведения	4	2ч	2ч
3	Рукоделие. Вязание крючком.	10	1ч	9ч
	<b>Блок № 3. «Создание швейных изделий»</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
1	Конструирование поясной одежды	2	1ч	1ч
2	Моделирование поясного изделия	2	1ч	1ч
3	Построение выкройки поясного изделия	2	1ч	1ч
	Текущий контроль			
4	Раскрой поясной одежды	2	1ч	1ч
5	Подготовка и проведение примерки изделия	2		2ч
6	Технология обработки основных швов и срезов изделия	2		2ч
7	Обработка пояса	2		2ч
8	Обработка боковых среза юбки	2		2ч
9	Обработка нижнего среза юбки	2		2ч
10	Окончательная отделка изделия	2		2ч
	<b>Блок № 3 Интерьер жилого дома</b>	<b>14</b>	<b>14 ч</b>	<b>0</b>
1	Освещение жилого помещения	2	2ч	
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	2ч	
3	Гигиена жилища	2	2ч	
4	Бытовые приборы	2	2ч	
5	Итоговый контроль			
6	Проект	6	6ч	

	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>31ч</b>	<b>37ч</b>
--	---------------	-----------	------------	------------