

Приложение к основной образовательной программе
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя школа №37», утвержденной
приказом №170-п от 27.04.2016г (в новой редакции)

**Рабочая программа
по учебному предмету
«Технология»
(девочки)
класс 5-8 (ФГОС)**



Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (от 05.03.2004г № 1089) к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования на основе:

программы

авторской программы «Технология 5-8 классы» / А.Т. Тищенко. Н.В. Сеница.- М.: Вентана — Граф, 2015

учебников

1. «Технология» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, 5 класс, М.: Вентана-Граф 2015
2. «Технология» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, 6 класс, М.: Вентана-Граф 2016
3. «Технология» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, 7 класс, М.: Вентана-Граф
4. «Технология» Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, 8класс, М.: Вентана-Граф

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» 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 и стратификации;
- 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 в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» 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 иго 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» 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;
- 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 начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность 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;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 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:

- мышления в процессе проектной 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 деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате изучения курса

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник 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 в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

2. Содержание программы

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Технология домашнего хозяйства»

Включает в себя темы:

- Интерьер кухни, столовой.
- Интерьер жилого дома.
- Комнатные растения в интерьере
- Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
- Гигиена жилища.
- Экология жилища.
- Водоснабжение и канализация в доме.

Раздел «Электротехника»

Включает в себя темы:

- Бытовые электроприборы
- Электромонтажные и сборочные технологии
- Электротехнические устройства с элементами автоматики

Раздел «Кулинария»

Включает в себя темы:

- Санитария и гигиена на кухне.
- Физиология питания.
- Бутерброды, горячие напитки.
- Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
- Блюда из овощей и фруктов.
- Блюда из яиц.
- Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.
- Блюда из рыбы и морепродуктов.
- Блюда из мяса.
- Блюда из птицы.
- Заправочные супы.
- Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.
- Блюда из молока и кисломолочных продуктов.
- Изделия из жидкого теста.
- Виды теста и выпечки.
- Сладости, напитки и десерты.
- Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Включает в себя темы:

- Свойства текстильных материалов.
- Конструирование швейных изделий.
- Моделирование швейных изделий.
- Элементы машиноведения. Швейная машина.
- Технология изготовления швейных изделий.

Раздел «Художественные ремесла»

Включает в себя темы:

- Декоративно - прикладное искусство.
- Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.
- Лоскутное шитье.
- Вязание крючком.
- Вязание спицами.
- Ручная роспись тканей.
- Вышивание.

Раздел «Семейная экономика»

Включает в себя темы:

- Бюджет семьи

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Включает в себя темы:

- Сфера производства и разделение труда.
- Профессиональное образование и профессиональная карьера.

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Включает в себя темы:

- Исследовательская и созидательная деятельность.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Разделы, темы	Рабочая прог- рамма	Количество часов			
			Рабочая программа по классам			
			5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
I	Технология домашнего хозяйства	11	2	3	2	4
1	Интерьер кухни, столовой		2	-	-	-
2.	Интерьер жилого дома		-	1	-	-
3.	Комнатные растения в интерьере		-	2	-	-
4.	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере		-	-	1	-

5.	Гигиена жилища		-	-	1	-
6	Экология жилища		-	-	-	2
7	Водоснабжение и канализация в доме		-	-	-	2
II	Электротехника	14	1	-	1	12
1	Бытовые электроприборы		1	-	1	6
2	Электромонтажные и сборочные технологии		-	-	-	4
3	Электротехнические устройства с элементами автоматики		-	-	-	2
III	Кулинария	33	14	14	5	-
1	Санитария и гигиена на кухне.		1	-	-	-
2	Физиология питания.		1	-	-	-
3	Бутерброды, горячие напитки.		2	-	-	-
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		2	-	-	-
5	Блюда из овощей и фруктов.		4	-	-	-
6	Блюда из яиц.		2	-	-	-
7	Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.		2	-	-	-
8	Блюда из рыбы и морепродуктов.		-	4	-	-
9	Блюда из мяса.		-	4	-	-
10	Блюда из птицы.		-	2	-	-
11	Заправочные супы.		-	2	-	-
12	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.		-	2	-	-
13	Блюда из молока и кисломолочных продуктов.		-	-	1	-
14	Изделия из жидкого теста.		-	-	1	-
15	Виды теста и выпечки.		-	-	1	-
16	Сладости, напитки и десерты.		-	-	1	-
17	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.		-	-	1	-
IV	Создание изделий из текстильных материалов	52	22	22	8	-
1	Свойства текстильных материалов.		4	2	1	-
2	Конструирование швейных изделий.		4	4	1	-
3	Моделирование швейных изделий.		-	2	1	-
4	Элементы машиноведения. Швейная машина.		4	2	1	-
5	Технология изготовления швейных изделий.		10	12	4	-
V	Художественные ремесла	24	8	8	8	-
1	Декоративно - прикладное искусство.		2	-	-	-
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.		2	-	-	-
3	Лоскутное шитье.		4	-	-	-
4	Вязание крючком.		-	4	-	-
5	Вязание спицами.		-	4	-	-

6	Ручная роспись тканей.		-	-	2	-
7	Вышивание.		-	-	6	-
VI	Семейная экономика	6	-	-	-	6
1	Бюджет семьи	-	-	-	-	6
VII	Современное производство и профессиональное самоопределение	4	-	-	-	4
1	Сфера производства и разделение труда.		-	-	-	2
2	Профессиональное образование и профессиональная карьера.		-	-	-	2
VIII	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	60	21	21	10	8
1	Исследовательская и созидательная деятельность		21	21	10	8
	ИТОГО:	204	68	68	34	34