

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 12
пос. Шмидта городского округа Новокуйбышевск Самарской области
(ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск)

РАССМОТРЕНО

на заседании методического
объединения педагогов,
реализующих ФГОС ООО
Протокол № 3

Председатель МО

 А.И.Даньшина

«24» февраля 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
учебно-воспитательной
работе ГБОУ ООШ № 12
пос.Шмидта

г.о.Новокуйбышевск

 Т.Н.Петрова

«25» февраля 2019г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от 25.01.2019 г. № 41- ОД
Директор ГБОУ ООШ № 12
пос.Шмидта

г.о.Новокуйбышевск

 Т. В.Оказина

«25» февраля 2019г.



**Рабочая программа
по технологии
для 5-8 классов**

г.о. Новокуйбышевск

Планируемые результаты освоения предмета «Технология»

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

• *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов

групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

– разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

• проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

– планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

– планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

– разработку плана продвижения продукта;

• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

• *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*

• *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*

• *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*

• *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

• характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

• характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

• разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

• характеризовать группы предприятий региона проживания,

• характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

• анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

• анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел «Кулинария»

Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология

приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Овощи в питании. Блюда из овощей. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Блюда из яиц. Практическая работа.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Составление меню завтрака. Разработка проекта «Завтрак для моих родителей». Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Элементы машиноведения .

Основные теоретические сведения Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Конструирование изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Творческий проект – что это такое? Этапы творческого проекта.

Основные теоретические сведения. Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Этапы выполнения творческого проекта. Краткая формулировка задачи. Сбор и анализ информации о потребности в планируемом изделии, анализ имеющихся изделий, оценка возможностей. Определение проблемы. Постановка цели, задач. Анализ информации

Практические работы. Запись в тетрадь.

Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.

Реализация творческих проектов учащихся

Основные теоретические сведения. Определение подробного перечня критериев, которым должно соответствовать изделие. Выработка первоначальных идей реализации проекта. Оценка представленных идей, критериев. Составление перечня критериев. Выбор лучшей

идеи и ее обоснование. Выполнение эскизов, чертежей, моделей и т.п., составление технологических карт, подбор материалов и инструментов с отражением результатов в дизайн-папке. Конструкторская и дизайнерская проработка идеи. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов. Выявление недостающих знаний и умений для выполнения проекта и их самостоятельное приобретение., Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Оформление проекта.

Практические работы. Запись в тетрадь.

Варианты объектов труда. Тетрадь, учебник.

Защита проекта

Основные теоретические сведения. Самооценка и внешняя экспертная оценка изделия. Разработка вариантов рекламы изделия. Оригинальная упаковка. Презентация проекта.

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» 5 класс

№ п/п	Название раздела или темы	Тема урока	Количество часов
1.	Интерьер		4 ч.
1		Интерьер	1
2		Практическая работа	1
3		Бытовые электроприборы	1
4		Практическая работа	1
2.	Кулинария		16 ч.
5		Гигиена на кухне	1
6		Физиология питания	1
7		Бутерброды	1
8		Практическая работа	1
9		Блюда из птиц	1
10		Практическая работа	1
11		Блюда из овощей	1
12		Практическая работа	1
13		Практическая работа	1
14		Блюда из мяса	1
15		Сервировка стола	1
16		Практическая работа	1
17		Мой завтрак	1
18		Практическая работа	1
19		Практическая работа	1
20		Проект	1

3.	Лоскутное шитьё		8 ч.
21		Обработка материала	1
22		Лабораторная работа	1
23		Практическая работа Обработка материала	1
24		Практическая работа Обработка материала	1
25		Работа над проектом	1
26		Практическая работа	1
27		Практическая работа	1
28		Лабораторная работа	1
4.	Элементы машиноведения		11 ч.
29		Химические волокна, свойства и производство.	1
30		Определения синтетических и искусственных волокон в тканях	1
31		Сложные переплетения нитей в тканях	1
32-33		Способы моделирования изделий	2
34-35		Техника безопасности с тканями.	2
36-37		Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений	2
38-39		Профессии, связанные с ремонтно-отделочными работами	2
5.	Творческий проект		29 ч.
40-41		Творческий проект. Выбор и обоснование творческого проекта	2
42-43		Выбор оптимальной технологии выполнения проекта. План работ. «Звездочка обдумывания»	2
44-45		Работа над проектом. Практическая работа: «Разметка проектируемого изделия».	2
46-47		Работа над проектом. Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия».	2
48-50		Работа над проектом. Экономический расчет. Товарный знак, реклама	3
51-54		Работа над проектом. Практическая	4

		работа: «Окончательная обработка проектируемого изделия»	
55-57		Оформление документации. Подготовка к защите творческого проекта	3
58-60		Подготовка презентации	3
61-63		Итоговое тестирование	3
64-65		Практическая работа	2
66-68		Практическая работа	3
	ИТОГО		68 часов

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» 6 класс

№ п/п	Название раздела или темы	Тема урока	Количество часов
1.	Интерьер		4 ч.
1		Интерьер жилого дома	1
2		Разработка жилого дома	1
3		Комнатные растения	1
4		Практическая работа	1
2.	Кулинария		17 ч.
5		Блюда из рыбы	1
6		Практическая работа	1
7		Практическая работа	1
8		Блюда из мяса	1
9		Практическая работа	1
10		Практическая работа	1
11		Блюда из яиц	1
12		Этикет	1
13		Практическая работа	1
14		Блюда из птицы	1
15		Практическая работа	1
16		Практическая работа	1
17		Приготовление обеда	1
18		Практическая работа	1
19		Сервировка стола	1
20		Практическая работа	1
21		Обработка проекта	1
3	Творческий проект		4 ч.
22		Практическая работа Обработка проекта	1
23		Практическая работа Обработка проекта	1

24		Практическая работа Обработка проекта	1
25		Проект. Выбор и обоснование творческого проекта	1
4.	Конструирование изделий		6 ч.
26		Приспособление к швейным машинам	1
27		Практическая работа	1
28		Конструирование изделий	1
29		Практическая работа	1
30		Текстильные волокна животного происхождения (шелк, шерсть). Виды и свойства тканей	1
31		Тест по теме: «Создание изделий из текстильных материалов. Элементы машиноведения».	1
5.	Декоративно-прикладное творчество		8 ч.
32-33		Художественная обработка древесины. Резьба по дереву	2
34-35		Практическая работа: «Разработка эскиза резьбы»	2
36-37		Практическая работа: «Изготовление резьбы по дереву	2
38-39		Итоговый тест по теме: «Художественная обработка древесины»	2
6.	Творческий проект		29 ч.
40-41		Творческий проект. Выбор и обоснование творческого проекта	2
42-43		Выбор оптимальной технологии выполнения проекта. План работ. «Звездочка обдумывания	2
44-45		Работа над проектом. Практическая работа: «Разметка проектируемого изделия».	2

46-47		Работа над проектом. Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия».	2
48-50		Работа над проектом. Экономический расчет. Товарный знак, реклама	3
51-54		Работа над проектом. Практическая работа: «Окончательная обработка проектируемого изделия»	4
55-57		Оформление документации. Подготовка к защите творческого проекта	3
58-60		Подготовка презентации	3
61-63		Итоговое тестирование	3
64-65		Практическая работа	2
66-68		Практическая работа	3
		ИТОГО	68 часов

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» 7 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов
1-2	«Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»	2
3-4	«Гигиена жилища»	2
5-6	«Бытовые электроприборы»	2
7-8	«Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	2
9-10	«Изделия из жидкого теста»	2
11-12	«Виды теста и выпечки»	2
13-14	«Сладости, десерты, напитки»	2
15-16	«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	2

№ п/п	Тема урока	Количество часов
17-18	«Свойства текстильных материалов»	2
19-20	«Конструирование швейных изделий»	2
21-22	«Моделирование швейных изделий»	2
23-24	«Швейная машина»	2
25-32	«Технология изготовления швейных изделий»	8
33-34	«Ручная роспись тканей»	2
35-40	«Вышивание»	6
41-42	Творческий проект. Выбор и обоснование творческого проекта	2
43-44	Выбор оптимальной технологии выполнения проекта. План работ. «Звездочка обдумывания»	2
45-46	Работа над проектом. Практическая работа: «Разметка проектируемого изделия».	2
47-48	Работа над проектом. Практическая работа: «Изготовление проектируемого изделия».	2
49-51	Работа над проектом. Экономический расчет. Товарный знак, реклама	3
52-55	Работа над проектом. Практическая работа: «Окончательная обработка проектируемого изделия»	4
56-57	Оформление документации. Подготовка к защите творческого проекта	2
58-60	Подготовка презентации	3
61	Итоговое тестирование	1
62-68	Практическая работа	7
	ИТОГО	68 часов

Тематическое планирование по учебному предмету «Технология» 8 класс

№ п/п	Название раздела или темы	Тема урока	Количество часов
1.	Экология		9 ч.
1.		Вводное занятие	1
2		Экология жилища	1
3		Гигиена и экология	1
4		Бюджет	1
5		Технология ремонта	1
6		Практическая работа	1
7		Этикет	1
8		Проект	1
9		Защита проекта	1
2.	Электротехнические работы		9 ч.
10		Бытовые электроприборы	1
11		Электроремонтные технологии	1
12		Электроустройства	1
13-14		Электротехнические устройства	2
15-16		Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2
17-18		Электроприборы, человек и окружающая среда	2
3.	Творческий проект -		16 ч.
19-20		Этапы творческого проекта	2
21-22		Технология выполнения проекта	2
23-24		«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2
25-26		Экономическое и обоснование творческого проекта	2
27-28		Экологическое обоснование проекта	2
29-30		Экологическое обоснование проекта	2
31-32		Презентация проекта	2
33		Защита проекта	1
34		Защита проекта	1
	ИТОГО		34 часа