

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа №4 имени И.И. Миронова  
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск  
Самарской области (ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска)

**ПРИНЯТО**

Решением педагогического  
совета ГБОУ ООШ №4  
г. Новокуйбышевска  
Протокол №4  
от «21» января 2019 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Управляющим советом  
ГБОУ ООШ №4  
г. Новокуйбышевска  
Протокол №1  
от «21» января 2019 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
ГБОУ ООШ №4  
г. Новокуйбышевска  
от «21» января 2019 г.  
№48-од

## **Рабочая программа**

### **Технология**

**(5-8 классы)**

## **1. 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.*

**Метапредметные результаты освоения ООП**

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

**Межпредметные понятия**

Условием формирования межпредметных понятий, таких, как система, факт, закономерность, феномен, анализ, синтез является овладение обучающимися основами читательской компетенции, приобретение навыков работы с информацией, участие в проектной деятельности. В основной школе на всех предметах будет продолжена работа по формированию и развитию основ читательской компетенции. Обучающиеся овладеют чтением как средством осуществления своих дальнейших планов: продолжения образования и самообразования, осознанного планирования своего актуального и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении учебных предметов обучающиеся усовершенствуют приобретенные на первом уровне навыки работы с информацией и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

- заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

В ходе изучения всех учебных предметов обучающиеся приобретут опыт проектной деятельности как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределенности. Они получают возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

Перечень ключевых межпредметных понятий определяется в ходе разработки основной образовательной программы основного общего образования образовательной организации в зависимости от материально-технического оснащения, кадрового потенциала, используемых методов работы и образовательных технологий.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

#### **Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
  - анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
  - идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
  - выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
  - ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
  - формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
  - обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
  - определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
  - обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
  - определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
  - выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
  - выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать

средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;

- составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
- определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
- описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:

- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
- отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
- работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
- устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
- сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:

- определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
- анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
- свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
- фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:

- наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

- принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
- самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
- ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
- демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

#### **Познавательные УУД**

6. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
  - выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
  - выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
  - объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
  - выделять явление из общего ряда других явлений;
  - определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
  - строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
  - строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
  - излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
  - самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
  - вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
  - объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
  - выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные /наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
  - делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
7. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
- обозначать символом и знаком предмет и/или явление;



- определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
- создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
- строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
- создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
- преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
- переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
- строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
- строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
- анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

#### 8. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:

- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
- устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
- резюмировать главную идею текста;
- преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
- критически оценивать содержание и форму текста.

#### 9. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:

- определять свое отношение к природной среде;
- анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
- проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
- прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
- распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
- выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

#### 10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

- определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
- осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
- формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;

- соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

### **Коммуникативные УУД**

11. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
- определять возможные роли в совместной деятельности;
  - играть определенную роль в совместной деятельности;
  - принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
  - определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
  - строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
  - корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
  - критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
  - предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
  - выделять общую точку зрения в дискуссии;
  - договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
  - организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
  - устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.
12. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:
- определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
  - отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
  - представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
  - соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
  - высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
  - принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
  - создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
  - использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
  - использовать невербальные средства или наглядные материалы,

подготовленные/отобранные под руководством учителя;

- делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:

- целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;

- выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;

- выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;

- использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;

- использовать информацию с учетом этических и правовых норм;

- создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

## **2. 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.

### **Бутиерброды 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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

№ п / п	Название раздела	№ урока	Название темы урока	Количество часов на изучение
1.	Вводное занятие. (2ч.)	1-2	Технология в жизни человека. Инструктаж.	2
2.	Технология обработки пищевых продуктов (14ч.)	3-4	Кухня, кухонная утварь и уход за ней. Интерьер кухни и столовой. Физиология питания. Понятие о пище. Потребность человека в продуктах питания.	2
		5-6	Физиология питания. Понятие о пище. Потребность человека в продуктах питания.	2
		7-8	Горячие напитки.	2
		9-10	Бутерброды.	2
		11-12	Приготовление бутербродов и горячих напитков. Практическая работа.	2
		13-14	Использование яиц в кулинарии. Блюда из них.	2
		15-16	Салаты. Первичная обработка овощей. Санитарно - гигиенические требования. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Практическая работа.	2
3.	Технология проектной и исследовательской деятельности (14ч.)	17-18	Основные компоненты проекта.	2
		19-20	Этапы выполнения проекта, технологическая последовательность.	2
		21-22	Этапы выполнения проекта, Дизайн – анализ.	2
		23-24	Этапы выполнения проекта. Диаграмма «Паучек».	2
		25-26	Оформление письменной части проекта.	2
		27-28	Подготовка презентации	2
		29-30	Защита проекта. Как проводить защиту.	2
4.	Элементы черчения (2ч.)	31-32	Эскиз, технический рисунок	2

5.	Работа над проектом «Дом моей мечты» (30ч.)	33-34	Чертеж, чертежные принадлежности, приемы черчения.	2
		35-38	«Изготовление жилища». Выполнение технического рисунка, чертежа здания. Практическая работа.	4
		39-40	Выполнение развертки на картоне. Практическая работа.	2
		41-44	Получение объемной детали путем склеивания (Основа домика, крыша) практическая работа.	4
		45-48	Подготовка ландшафта участка. Практическая работа.	4
		49-50	Окончательное оформление практической части проекта	2
		51-52	Работа над письменной частью проекта.	2
		53-54	Описание технологической части проекта	2
		55-56	Описание конструкторской части проекта	2
		57-58	Описание заключительной части проекта	2
		59-60	Подготовка к защите проекта	2
		61-62	Защита проекта	2
6.	Художественные ремесла. (6ч.)	63-64	Работа с тканью. Выполнение чехла для телефона. Выкраивание деталей.	2
		65-66	Соединение деталей чехла ручными стежками.	2
		67-68	Оформление чехла. Сдача готового изделия.	2

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»  
6 КЛАСС (68 ЧАСОВ) (1 группа девочки)**

<b>№ п / п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>№ урока</b>	<b>Название темы урока</b>	<b>Количество часов на изучение</b>
1.	Технология в жизни человека и общества. (2ч.)	1-2	Инструктаж. Технология в жизни человека. Потребности человека.	2
2.	Основы проектирования. (2ч.)	3-4	Исследовательская и созидательная деятельность. Способы представления результатов выполнения проекта.	2

3.	Технологии обработки пищевых продуктов. (18ч.)	5-6	Физиология и гигиена питания. Понятие о пище. Потребность человека в продуктах питания и питательных веществах.	2
		7-8	Оборудование кухни. Интерьер кухни и столовой, посуда для приготовления блюд.	2
		9-10	Технология обработки пищевых продуктов. Молоко и молочные продукты.	2
		11-12	Практическая работа. Приготовление оладий.	2
		13-14	Крупы, блюда из круп.	2
		15-16	Макаронные изделия. Правила приготовления блюд из макаронных изделий.	2
		17-18	Рыба. Тепловая обработка. Сроки хранения рыбных продуктов. Сервировка стола.	2
		19-20	Практическая работа. Приготовление салата с крабовыми палочками.	2
		21-22	Повторение по разделу. <u>Контрольная работа по разделу кулинария.</u>	2
4.	Технология создания изделий из текстиля. (2ч.)	23-24	Свойства текстильных материалов.	2
5.	Машиноведение. (2ч.)	25-26	Машинная игла.	2
6.	Конструирование (4ч.)	27-28	Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок. Практическая работа.	2
		29-30	Построение чертежа плечевого изделия. Практическая работа	2
7.	Технология изготовления швейного изделия.(22ч.)	31-32	Подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия. Практическая работа.	2
		33-34	Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Обработка горловины. Практическая работа.	2
		35-38	Обработка горловины подкройной обтачкой. Практическая работа.	4
		39-42	Обработка проймы изделия косой бейкой. Практическая работа.	4
		43-46	Обработка низа изделия. Практическая работа.	4
		47-50	Обработка боковых срезов. Практическая работа.	4
		51-52	Подготовка изделия к сдаче.	2
8.	Технология проектной и	53-54	Технологии художественных ремесел. Лоскутная техника.	2



исследовательской деятельности (16ч.)	55-56	Основы композиции и цветовое решение.	2
	57-58	Технология вышивания.	2
	59-60	Составление рисунка для вышивания.	2
	61-64	Техника вышивания.	4
	65-68	Техника аппликации.	4

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»  
6 КЛАСС (68 ЧАСОВ) (2 группа мальчики)**

<b>№ п / п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>№ урока</b>	<b>Название темы урока</b>	<b>Количество часов на изучение</b>
1	Вводное занятие Технология в жизни человека и общества (2ч.)	1-2	Охрана труда в мастерских. Технологии изготовления материалов и изделий из них.	2
2	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. Деятельности (4ч.)	3-4	Основные компоненты проекта. Алгоритм работы по этапам проекта	2
		5-6	Способы представления результатов. Презентации.	2
5	Технология обработки конструкционных материалов. (16ч.)	7-8	Технологии обработки и создания изделий из древесины.	2
		9-10	Пороки древесины.	2
		11-12	Инструменты, оборудование и приспособления. Заточка инструментов.	2
		13-14	Соединение деталей в пол дерева. Контрольная работа.	2
		15-16	Соединение деталей с помощью нагеля, на клею, гвоздями и шурупами .	2
		17-18	Изготовление цилиндрических изделий ручными инструментами.	2
		19-20	Устройство и управление токарным станком для обработки древесины.	2

			Точение.	
		21-22	Инструменты для точения деталей на токарном станке. Способы обтачивания.	2
6	Работа над проектом «Бумагопластика» (12ч.)	23-24	«Изготовление декоративного веера». Выбор материалов.	2
		25-26	Выполнение заготовок. Практическая работа.	2
		27-30	Выполнение декоративного элемента интерьера. Продолжение работы практическая работа.	4
		31-32	Изготовление элементов украшения веера. Выполнение цветов. Практическая работа.	2
		33-34	Окончательная отделка изделия. Практическая работа.	2
7	Технология обработки и создания изделий из металлов и сплавов. (18ч.)	35-36	Общие сведения о металлах. Свойства металлов	2
		37-38	Характеристика и применение цветных металлов и сплавов.	2
		39-40	Заготовки из металлов и сплавов, выпускаемые промышленностью.	2
		41-42	Резание металлов.	2
		43-44	Рубка металлов.	2
		45-46	Опиливание заготовок из металлов.	2
		47-48	Пайка (паяние)	2
		49-50	Контрольная работа.	2
		51-52	Отделка изделий из металлов.	2
8	Технологии художественно – прикладной обработки материалов. (4ч.)	53-54	Традиционные виды декоративно – прикладного творчества.	2
		55-56	Резьба по дереву.	2
9	Элементы электротехники. (2ч.)	57-58	Источники света.	2
10	Проектная деятельность. (10ч.)	59-68	Оформление детской комнаты. Выполнение макетов мебели. Практическая работа.	10

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»  
7 КЛАСС (34 ЧАСА)**

<b>№ п / п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>№ урока</b>	<b>Название темы урока</b>	<b>Количество часов на изучение</b>
<b>1</b>	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (1ч.)	1	Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проектирования.	1
<b>2</b>	Технология обработки пищевых продуктов. (8ч.)	2	Физиология питания.	1
		3	Технология обработки пищевых продуктов. Мясо и мясные продукты.	1
		4	Тепловая обработка мяса.	1
		5	Холодные закуски.	1
		6	Технология приготовления супов, ассортимент супов.	1
		7	Способы хранения пищевых продуктов.	1
		8	Контрольная работа	1
		9	Практическая работа «Оформление карточки меню»	1
<b>3</b>	Технология художественных ремесел. (5ч.)	10	Техника «Декупаж»	1
		11	Изготовление сувенира «Матрешка» в технике «Декупаж». Практическая работа	1
		12	Подготовка основы. Практическая работа.	1
		13	Оформление салфетками Практическая работа.	1
		14	Окончательная отделка Практическая работа.	1
<b>4</b>	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (3ч.)	15	Этапы проектной деятельности Практическая работа.	1
		16	Производственный и технологический процесс.	1
		17	Способы представления результатов проектирования.	1

<b>5</b>	Технология создания декоративных изделий. (8ч.)	18	Техника «Пейп – арт»	1
		19	Материалы для работы. Элементы техники. Практическая работа.	1
		20	Подготовка основы. Практическая работа.	1
		21	Нанесение рисунка. Практическая работа.	1
		22	Работа по оформлению Практическая работа.	1
		23	Работа по оформлению Практическая работа.	1
		24	Работа по оформлению Практическая работа.	1
		25	Защита готового изделия.	1
<b>6</b>	Проектная деятельность. (9ч.)	26	Подготовительный этап	1
		27	Конструкторская часть	1
		28	Технологическая часть	1
		29	Экономический расчет	1
		30	Экологическая экспертиза	1
		31	Заключительный этап	1
		32	Подготовка презентации	1
		33	Защита проекта	1
34	Работа на пришкольном участке	1		

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»  
8 КЛАСС (34 ЧАСА)**

<b>№ п / п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>№ урока</b>	<b>Название темы урока</b>	<b>Количество часов на изучение</b>
1	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность. (1ч.)	1	Этапы проектной деятельности. Способы представления результатов проектирования.	1
2	Современное производство и профессиональное образование (13ч.)	2	Профессия, специальность, квалификация.	1
		3	Сферы современного производства и их составляющие	1
		4-5	Виды и формы организации предприятий	2
		6-7	Экономика и организация производства	2
		8-10	Основы предпринимательства	3
		11-13	Пути получения профессионального образования	3
		14	Контрольная работа по разделу	1
3	Технологии ремонтно – отделочных работ (6ч.)	15	Малярные работы	1
		16	Обойные работы	1
		17	Технология обоевых работ	1
		18	Ремонт потолков, окон и дверей, пола	1
		19	Ремонт деревянных окон и дверей. Виды напольных покрытий.	1
		20	Контрольная работа по разделу	1
4	Художественная обработка материалов (5ч.)	21	Художественное творчество. Народные ремесла	1
		22-23	Хохломская роспись, знакомство с технологией. Подбор рисунка для ткани. Практическая работа.	2
		24-25	Роспись «Гжель», знакомство с технологией. Выполнение росписи. Практическая работа.	2
5	Художественные ремесла. (2ч.)	26	Понятие – декоративно – прикладное искусство	1
		27	Основные законы при создании предметов декоративно – прикладного искусства	1

6	Проектная деятельность (7ч.)	28	Национальные обереги, значение .	1
		29	Выбор материалов	1
		30-31	Выполнение оберега для дома. Практическая работа	2
		32	Украшение готового изделия. Практическая работа.	1
		33	Подготовка проекта	1
		34	Защита проекта	1