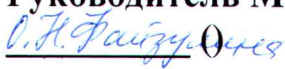


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 148 с углубленным изучением отдельных предметов  
имени Героя Советского Союза Михалёва В. П.»  
г. о. Самара

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
учителей \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
по УВР  
 М.В. Исламова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ Школы № 148  
Г.Г. Чернышов  


Протокол № 1  
от 03.09 2018 г.  
Руководитель МО  


## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Классы:** 5-8

**Предмет:** Технология  
(базовый уровень)

**Составители:** Зуева Жанна Владимировна

Составлена в соответствии с программой основного общего образования  
по технологии для общеобразовательных школ, рекомендованной  
Министерством образования РФ

**Авторы:** : Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко.

**Издательство:** М.: Вентана-Граф, 2013.

**Учебник:** Технология: 5, 6, 7, 8 класс. Учебник для учащихся  
общеобразовательных учреждений \авт.-сост. Н.В. Сеница, П.С. Самородский,  
В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. - М.: Вентана-Граф, 2017.

2018 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 148 с углубленным изучением отдельных предметов  
имени Героя Советского Союза Михалёва В. П.»  
г. о. Самара

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
учителей \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора  
по УВР

 М.В. Исламова

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Школы № 148

 Г.Г. Чернышов



Протокол № 1  
от 30 августа 2017г.  
Руководитель МО



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Классы: 5-8

Предмет: Технология  
(базовый уровень)

Составители: Зуева Жанна Владимировна

Составлена в соответствии с программой основного общего образования  
по технологии для общеобразовательных школ, рекомендованной  
Министерством образования РФ

Авторы: : Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко.

Издательство: М.: Вентана-Граф, 2013.

Учебник: Технология: 5, 6, 7, 8 класс. Учебник для учащихся  
общеобразовательных учреждений \авт.-сост. Н.В. Сеница, П.С. Самородский,  
В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. - М.: Вентана-Граф, 2013.

2017 год



## Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов МБОУ Школы №148 создана на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения и «Рабочей программы общеобразовательных учреждений «Технология» Н.В. Сеница, П.С. Самородского, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, М.: Вентана-Граф, 2013.

Рабочая программа позволяет получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задаёт тематические и сюжетные линии курса, даёт распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Согласно государственному образовательному стандарту, изучение предмета «Технология» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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;
- самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространённой в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности.

Данная программа предназначена для учащихся, изучающих технологию по следующим учебникам:

5-8 классы: Технология. Технологии ведения дома, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2017.

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 ориентаций.

Обучение технологии строится на основе конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

*Учащиеся осваивают материал по следующим сквозным образовательным линиям:*

- технологическая культура производства;
- распространённые технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.



*В процессе обучения технологии учащиеся:*

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства;
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства;
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Данная программа рассчитана на базовый уровень изучения и предполагает следующее количество часов в неделю/год:

|                                                        | 5 класс                         | 6 класс                         | 7 класс                         | 8 класс                         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Классы, обучающиеся в соответствии с требованиями ФГОС | 2/68<br>34<br>учебных<br>недели | 2/68<br>34<br>учебных<br>недели | 1/34<br>34<br>учебных<br>недели | 1/34<br>34<br>учебных<br>недели |

Часы пропорционально распределены на основные темы в течение учебного года и направлены на совершенствование умений и навыков практическим путём.

Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

- 5-8 класс. Технология. Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко, М.: Вентана-Граф, 2017.
- Печатные пособия: комплект плакатных материалов, таблицы по предмету и др.
- Информационные средства: мультимедийные уроки и познавательные фильмы по технологии - 5-8 классы.
- Технические средства обучения: ноутбук, колонки, принтер, сканер.



## Раздел 1. Содержание учебного предмета.

### Вводный урок.

**5 класс (2 ч).** Теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина как наука. Цель и задачи предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Правила внутреннего распорядка и техники безопасности труда по обработке материалов. Проектная деятельность на уроках технологии. Необходимые материалы и оборудование.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 5 класса.

**6 класс (2ч.)** Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 6 класса.

**7 класс (1ч.)** Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 7 класса.

### Раздел 1. Оформление интерьера.

**5 класс (14 ч.)** Теоретические сведения. Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы.** Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка, построение макета.

**6 класс (14 ч.)** Теоретические сведения. Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры. Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей,



портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т.д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практические работы. Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, приусадебного участка, построение макета.

**7 класс (7 ч.)** Теоретические сведения. Виды жилищ разных народов. Знакомство с жилищем как предметом творчества и жизненной необходимостью. Очаг, освещение, водопровод. ДПИ в оформлении дома. Гигиена жилья.

Роль комнатных растений в интерьере. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство. Символическое значение цветов.

Практические работы. Эскиз интерьера с комнатными растениями. Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями, построение макета.

## **Раздел 2. Легоконструирование и робототехника.**

**5-6 классы (10 ч.)** История конструкторов. Виды конструкторов. От чертежа Леонардо да Винчи до современных моделей. История робототехники. История роботов.

Практические работы. Построение жилья. Техники, человека и животного мира.

## **Раздел 3. Создание изделий из конструкционных материалов.**

**5 класс (12 ч.)** Древесина как природный конструкционный материал. Породы деревьев. Строение ствола дерева. Виды и элементы пиломатериалов. Виды древесных материалов. Виды металлов. Виды проволоки и способы её получения.

Практические работы. Изготовление новогодних сувениров. ТПД – проект «Самолёт».

**6 класс (12ч.)** Современные технологические машины и электрифицированные инструменты. Виды, назначение, область применения, способы работы. Автоматизация способов работы.

Практические работы. Изготовление новогодних сувениров. ТПД – проект «Военная техника».



**7 класс (6 ч.)** Изготовление изделий ручной обработкой древесины и металлов. Декоративно-прикладное и художественное оформление изделий Древней Руси и эпохи Средневековья.

Практические работы. Изготовление новогодних сувениров. ТПД – проект «Богатырское оружие».

#### **Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.**

**5 класс (6 ч.)** Свойства текстильных материалов. Материаловедение. Классификация текстильных волокон. Свойства тканей. Машиноведение. Техника безопасности при работе за швейной машиной. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. История костюма (Греция, Рим, Византия). Первая форменная одежда.

Практические работы. ТПД. Проект «Школьная форма».

**6 класс (6 ч.)** Свойства текстильных материалов. Материаловедение. Классификация текстильных волокон. Свойства тканей. Машиноведение (повторение). История карнавалов. Карнавальный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Практические работы. ТПД. Проект «Карнавальный костюм».

**7 класс (3 ч.)** Свойства текстильных материалов. Материаловедение. Классификация текстильных волокон – химические волокна. Сравнительная характеристика тканей из натуральных и химических волокон. Машиноведение (повторение). История народного костюма. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Практические работы. ТПД. Проект «Народный костюм».

#### **Раздел 5. Художественные ремёсла и рукоделие.**

**5 класс (12 ч.)** Декоративно-прикладное искусство. Виды ДПИ. Традиционные виды рукоделия. История русской вышивки. Инструменты и приспособления. Техника безопасности при работе. Художественные ремёсла Самарской области. Традиции, обряды и праздники.

Практические работы. Вышивка, лепка, выжигание. ТПД. Проект: «Декоративно-прикладное искусство родного края».

**6 класс (12 ч.)** ДПИ. Редкие виды рукоделия и ремёсел. Старинные виды рукоделия и ремёсел. История возникновения шкатулок, рамок, папье-маше.

Практические работы. Изготовление декоративных шкатулок, рамок, блюд.

**7 класс (11 ч.)** Виды ДПИ. Современные виды рукоделия и ремёсел.

Квиллинг. Художественные ремёсла русского народа. Традиции, обряды и праздники.



Практические работы. Изготовление декоративных думок и карманов.

ТПД. Проект «Декоративно-прикладное искусство русского народа».

## **Раздел 5. Кулинария.**

**5 класс (12 ч.)** Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Практические работы. Приготовление бутербродов, фруктовых салатов.

**6 класс (12 ч.)** Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых



продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов. Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу. Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.



Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы. Приготовление закусочных салатов на основе овощей, рыбы и мяса.

**7 класс (6 ч.)** Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий. Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности. Рецепт и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практические работы. ТПД. Проект: «Национальная кухня народов мира».

### **Вводный урок.**

**8 класс (1ч.)** Теоретические сведения. Цель и задачи предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета и последовательность его изучения. Организация учебного процесса. Проектная деятельность на уроках технологии.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета по учебнику «Технология» для 8 класса.



## **Раздел 1. Экономика. Семейная экономика – 16 ч.**

Потребности человека. Потребность. Закон возрастающих потребностей. Планирование потребностей. Наши потребности и реклама. Потребность в труде и отдыхе. Жизненные цели. Уровень жизни.

Денежные отношения. Деньги – это труд. Натуральный обмен (бартер). Деньги как мера стоимости. Деньги как мера стоимости. Источники финансирования экономики. Импорт и экспорт. Инфляция. Бюджет семьи.

Рынок товаров и услуг и нравственные законы экономики. Товар и его потребительские свойства. Понятие рынка. Услуги. Факторы производства. Структура рыночной экономики. Нравственные законы экономики. Технология ведения бизнеса.

Практические работы. Решение задач. Расчёт бюджета семьи.

## **Раздел 2. Технология домашнего хозяйства – 5 ч.**

Характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Практические работы. Создание проекта: «Мой дом».

## **Раздел 3. Электротехника. Радиоэлектроника – 3 ч.**

Назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту. Электрический ток и его использование. Электромагнитные волны и передача информации.

Практические работы. Создание проекта «Разработка плаката по электробезопасности».

## **Раздел 4. Профессиональное самоопределение – 8 ч.**

Сферы производства и разделение труда. Труд. Формы разделения труда. Специализация. Сфера материального производства. Сельское хозяйство. Лесное хозяйство. Рыбное хозяйство. Промышленность. Строительство. Торговля и общественное питание. Непроизводственная сфера. Образование. Медицина. Военные профессии. Технология профессионального выбора. Выбор профессии и психология. Профессиограмма и психограмма. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы. Создание проекта: «Мой профессиональный выбор».

## **Раздел 2. Планируемые результаты освоения курса.**

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии в основной школе.

### **Личностные результаты:**

- 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;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **Метапредметные результаты:**

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного



решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её 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;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Предметные результаты:**

*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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 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 учётом характера объекта труда и технологии;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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;
- 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 учётом 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 учётом 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;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**В процессе обучения технологии учащиеся:**

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с пониманием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;



- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

## **Планируемые результаты освоения учебных программ.**

### **5 класс.**

*Ученик научится:*

- Определять и формулировать проблему. Находить необходимую информацию для решения проблемы.
- Определять стили архитектурных сооружений; различия при оформлении жилых зон. Соблюдать технику безопасности при уборке. Определять и различать зоны жилища.
- Классифицировать столовые приборы и пользоваться ими; сервировать стол для праздников. Соблюдать технику безопасности при работе в кухне.
- Готовить сложные открытые бутерброды. Применить различные способы нарезки продуктов для бутербродов. Выделять существенные свойства яиц. Использовать их в кулинарии. Определять качество овощей и фруктов. Классифицировать овощи и фрукты, используемые в кулинарии. Готовить салаты из овощей или фруктов.
- Определять породы образцов древесины, виды и элементы пиломатериалов и древесных материалов; виды металлов и пластмасс.
- Определять виды тканей и переплетения нитей в тканях. Организовывать рабочее место. Классифицировать швейные машины.
- Разбираться в видах рукоделия и ремёсел.
- Разбираться в традициях, обрядах и праздниках родного края.

*Ученик получит возможность научиться:*

- Разрабатывать варианты решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта и реализовывать его.
- Выполнять повседневную и генеральную уборку жилого помещения. Организовывать зоны жилого помещения. Выполнять эскизы интерьера кухни, детского уголка, зоны отдыха.
- Объяснять значение пищи для людей в разные времена; санитарно-гигиенических норм и требований. Объяснять значение процесса пищеварения, обмена веществ; значение хлеба в питании человека. Объяснять и обосновывать требования к качеству готовых

бутербродов, условия и сроки их хранения. Объяснять значение яиц в питании человека, их энергетическую ценность. Определять способы хранения яиц. Разбираться в условиях и сроках хранения овощей и фруктов. Выделять овощи и фрукты с наиболее богатым содержанием минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

- Ориентироваться в породах деревьев и древесины, способах обработки металлических заготовок.
- Объяснять этапы возникновения тканей и их свойства. Ориентироваться в истории возникновения первых швейных машин.
- Изучить виды ДПИ, историю их возникновения. Изучить историю ДПИ Самарской области. Представить готовые изделия.

## **6 класс.**

*Ученик научится:*

- Определять и формулировать проблему. Находить необходимую информацию для решения проблемы.
- Определять стили архитектурных сооружений; различия в современных стилях при оформлении интерьера, значение символики растений при оформлении дома.
- Определять стили архитектурных сооружений; различия в современных стилях при оформлении интерьера, значение символики растений при оформлении дома.
- Классифицировать столовые приборы и пользоваться ими; сервировать стол для праздников. Соблюдать технику безопасности при работе в кухне. Определять значение аппетита, особенности технологии приготовления и украшения блюд из овощей. Выделять существенные свойства рыбы и морепродуктов. Использовать их в кулинарии. Определять качество мяса. Классифицировать мясные продукты, используемые в кулинарии.
- Определять виды современных технологических машин и электрифицированных инструментов. Работать с деревом, металлом, пластмассой, бумагой, клеем.
- Определять виды тканей и переплетения нитей в тканях. Организовывать рабочее место. Классифицировать швейные машины.
- Разбираться в редких видах рукоделия и ремёсел. Разбираться в традициях, обрядах и праздниках разных народов.



*Ученик получит возможность научиться:*

- Разрабатывать варианты решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта и реализовывать его.
- Выполнять: эскизы приусадебного участка; ландшафтный дизайн приусадебного участка. Организовывать зоны отдыха, украшать жилище изделиями из прикладного материала. Разбираться в назначении изделий из прикладного материала при оформлении интерьера.
- Объяснять значение пищи для людей в разные времена; санитарно-гигиенических норм и требований. Объяснять значение процесса пищеварения, обмена веществ; значение овощей в питании человека. Объяснять значение морепродуктов в питании человека, их энергетическую ценность. Определять способы хранения рыбы и морепродуктов. Разбираться в условиях и сроках хранения мяса. Выделять мясные продукты с наиболее богатым содержанием минеральных веществ, белков, жиров, углеводов.
- Ориентироваться в автоматизации способов работы.
- Объяснять этапы возникновения тканей и их свойства.
- Изучить виды работ при изготовлении декоративных изделий. Изучить историю ДПИ народов мира. Представить готовые изделия.

## **7 класс.**

*Ученик научится:*

- Определять и формулировать проблему. Находить необходимую информацию для решения проблемы.
- Определять стили архитектурных сооружений, художественные символы народов мира. Определять виды жилищ разных народов и разновидности ДПИ в оформлении. Определять виды жилищ русского народа и разновидности ДПИ в оформлении, значение композиции при оформлении интерьера. Работать с прикладным материалом на плоской поверхности.
- Классифицировать столовые приборы и пользоваться ими; сервировать стол для приёма пищи. Соблюдать технику безопасности при работе в кухне. Определять значение злаков, особенности технологии приготовления блюд на основе муки. Определять значение молока, особенности технологии приготовления блюд из молочных продуктов.

Определять значение десертов, особенности технологии их приготовления.

- Соотносить определённую эпоху с изготовлением доспех и оружия из металла для рыцаря и богатыря. Выполнять чертежи и эскизы оружия. Работать с деревом, картоном пластмассой, бумагой, клеем.
- Определять виды тканей и переплетения нитей в тканях. Организовывать рабочее место. Классифицировать швейные машины. Находить способы обнаружения химических волокон в тканях.
- Разбираться в редких видах рукоделия и ремёсел. Разбираться в традициях, обрядах и праздниках русского народа.

*Ученик получит возможность научиться:*

- Разрабатывать варианты решения проблемы. Обосновывать выбор лучшего варианта и реализовывать его.
- Обосновывать собственную эстетическую оценку; терпимо относиться к альтернативным суждениям. Разбираться во временных отрезках возникновения стилей архитектуры на примере «семи чудес света». Проследивать историю развития жилища, давать характеристику видов жилища у разных народов. Применять полученные знания при оформлении интерьера.
- Объяснять значение пищи для людей в разные времена; санитарно-гигиенических норм и требований. Объяснять значение мучных, молочных продуктов и десертов в питании человека.
- Разбираться в назначении изделий защиты рыцаря и русского богатыря.
- Объяснять этапы возникновения тканей и их свойства. Разбираться в видах неполадок в работе швейной машины, причинах их возникновения и способах устранения.
- Изучить современные виды ДПИ, историю их возникновения. Изучить историю ДПИ Руси. Представить готовые изделия.