

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа с. Верхнее Санчелеево
муниципального района Ставропольский Самарской области**

Протокол № 1 Методического Совета
от «30» августа 2018 г.



Ж.Ю.Дергунова

Утверждено

Директор ГБОУ ООШ с.
Верхнее Санчелеево

Приказ № 150 от «31» августа
2018 г.



Л.Б.Григорович



**Рабочая программа
по предмету
ТЕХНОЛОГИЯ
(девочки)
основного общего образования
5 - 7 классы**

Составитель:

**учитель технологии
Лось Л.А.**

2018

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности
- планирование образовательной и профессиональной карьеры
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий
- виртуальное 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
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных
- использование дополнительной информации при проектировании и создании

объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

Предметными результатами освоения учащимися основной школы являются: 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,
- разъясняет 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

Раздел «Технологии ведения дома»

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Декоративное оформление интерьера. Практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Изготовление макета оформления окон. Гигиена жилища.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения. Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электроэнергии. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических устройств.

Практические работы. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц.

Раздел «Кулинария»

Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой. 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. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях.

Режим питания.

Практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания чая. Технология приготовления кофе, подача напитка.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы варки куриных яиц. Подача варёных яиц. Жарение яиц.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.

Понятие о сервировке стола. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из рыбы.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Оттаивание мороженого мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд. Практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Практические работы. Приготовление заправочного супа.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Молочные супы и каши.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа.

Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу.

Практические работы. Приготовление изделий из жидкого теста.

Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста. Приготовление изделий из песочного теста.

Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов.

Практические работы. Приготовление сладких блюд.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практические работы. Разработка меню.

Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Конструирование швейных 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.

Практические работы. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.

Практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы. Снятие мерок. Построение чертежа прямой юбки.

Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды.

Практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды.

Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками.

Практические работы. Моделирование юбки. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

«Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности,

индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

6 класс. Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Презентация и защита творческого проекта.

7 класс. Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделам: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд».

8 класс. Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК, проведение презентации.

Календарно тематическое планирование в 5 классе.

№ п/п	Содержание	Количество часов
1	Кулинария	9
2	Работа с тканью	10
3	Рукоделие	11
4	Машиноведение	5
5	Изготовление швейных изделий	24
6	Творчество	9
	Итого	68

Тематическое планирование в 6 классе.

№ п/п	Содержание	Количество часов
1	Кулинария	15
2	Работа на швейной машине	10
3	Работа с тканью	7
4	Изготовление швейного изделия	18

5	Рукоделие	10
6	Творчество	8
	Итого	68

Тематическое планирование в 7 классе

№ п/п	Содержание	Количество часов
1	Кулинария	14
2	Дизайн	4
3	Гигиена	4
4	Рукоделие	14
5	Изготовление швейного изделия	22
6	Творчество	10
	Итого	68