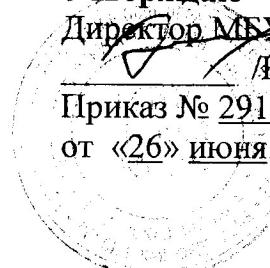


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
городского округа Тольятти «Лицей №19»

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 9  
от «22» июня 2017 г

Утверждаю  
Директор МБУ «Лицей №19»  
Кизилов Д.С./  
Приказ № 291/3  
от «26» июня 2017г



ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Рабочая программа  
по технологии  
5 – 8 класс

2017

Уровень: ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ Предметная область: ТЕХНОЛОГИЯ  
Предмет: ТЕХНОЛОГИЯ Классы: 5-8

Программа разработана на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями);
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, <http://edu.crowdexpert.ru/results-ooo>).  
авторская программа: Технология: Программа: 5-8 классы Авторы: А.Т. Тищенко, Н.В. Синица –М.: «Вентана-Граф», 2013г. .
- в соответствии с ООП ООО МБУ «Лицей №19». Данная рабочая программа, ориентирована на работу с учебниками:
  - Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В. Синица, П.С. Симоненко Технология. Технология ведения дом. - М. : Вентана-Граф, 2014
  - Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология. Индустриальные технологии. 5 класс «Вентана-граф», 2014
  - Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В. Синица, В. Д. Симоненко - М. : Вентана-Граф, 2014
  - Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. Технология. Индустриальные технологии. 6 класс «Вентана-граф», 2014
  - Технология: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Синица Н.В., Табурчак О.В., Кожина О.А. и др./ под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. – М.: «Вентана - Граф», 2014 г
  - Технология: Самородский П.С., Симоненко В.Д., Тищенко А.Т./ Под ред. Симоненко В.Д. Технология. Технический труд. 7 класс. – М.: «Вентана - Граф», 2014г.
  - Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Гончаров Б.А., Елисеева Е.В., Электов А.А. и др./Под ред. Симоненко В.Д. Технология. 8 класс. – М.: «Вентана - Граф», 2014г

## I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Предметные результаты отражают:

- 1) 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;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта 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).

#### Результаты по блокам содержания

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 требующегося 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.

**В том числе по разделам программы:**

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» Выпускник научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

#### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

#### Раздел «Кулинария» Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

• знать цели и значение домашней экономики  
• знать общие правила ведения домашнего хозяйства  
• знать составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей

- знать цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
  - условия прибыльного производства. Выпускник получит возможность научиться:
  - планировать профессиональную карьеру;
  - рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
  - ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
  - оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
- уметь анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося

- знать основные документы предпринимателя и уметь их разрабатывать

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 5 классе Раздел "Технологии домашнего хозяйства".**

**Учащийся научится:**

- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- применять средства индивидуальной гигиены. *Учащийся получит возможность научиться:*
- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической»**

**Учащийся научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Учащийся получит возможность научиться:**

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

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 6 классе  
Раздел "Технологии домашнего хозяйства".**

**Учащийся научится:**

- применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
- применять средства индивидуальной гигиены.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- вести себя культурно в семье и обществе;
- создавать семейный уют.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Учащийся научится:**

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии; читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Учащийся получит возможность научиться:**

грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"** Учащийся научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. *Учащийся получит возможность научиться: выявлять и формулировать проблему;*

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов; определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия; выполнять декоративную отделку проектного изделия; осуществлять презентацию;

выполнять вариант рекламы своего продукта труда. **Раздел "Кулинария"** Учащийся научится:

самостоятельно готовить для себя и своей семьи простые кулинарные блюда из круп и макаронных изделий, вторые блюда из мяса и рыб (морепродуктов), супы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Учащийся получит возможность научиться:*

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах, применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;

оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к обеду, соблюдать правила этикета.

#### Раздел «Технологии творческой и опытнической»

Учащийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

*осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 7 классе Раздел "Технологии домашнего хозяйства".

Учащийся научится:

- применять современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды;
  - определять уровень загрязненности воды. *Учащийся получит возможность научиться:*
- вести себя культурно в семье и обществе;

- создавать семейный уют.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Учащийся научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

**Учащийся научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: обосновывать цель проекта, планировать этапы выполнения работ; выбирать средства оформления проекта; осуществлять технологический процесс;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины проектные изделия, пользуясь технологической документацией.
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации, готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- выявлять и формулировать проблему;
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учётом рационального использования материалов;
- определять и исправлять дефекты при изготовлении проектного изделия;
- выполнять декоративную отделку проектного изделия;
- осуществлять презентацию;
- выполнять вариант рекламы своего продукта труда.

**Раздел "Кулинария"**

**Учащийся научится:**

- самостоятельно готовить для себя и своей семьи кондитерские изделия и сладкие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Учащийся получит возможность научиться:**

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах,
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них витаминов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать сладкий стол, соблюдать правила этикета.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической»**

**Учащийся научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

*осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

### ***Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса в 8 классе***

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

#### Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

#### Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

#### Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

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

- знать цели и значение домашней экономики
- знать общие правила ведения домашнего хозяйства
- знать составляющие семейного бюджета и источники его доходной и расходной частей
- знать цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества;
- условия прибыльного производства.

Выпускник получит возможность научиться:

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

- уметь анализировать семейный бюджет;
  - определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося
- знать основные документы предпринимателя и уметь их разрабатывать*

#### Личностные результаты

- проявления 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;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

#### Метапредметные результаты

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- 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 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;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно -трудовой деятельности и созидательного труда.

- В программе сохраняются основные разделы в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются в соответствии с материально-технической базой школы. Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей школы включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных

материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Элементы домашней экономики», «Основы предпринимательства».

- Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

- Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

## II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5 класс

Технология домашнего хозяйства.

Интерьер кухни, столовой

**Электротехника.**

Бытовые электроприборы.

**Кулинария.**

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Технология обработки конструкционных материалов.

Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Графическое изображение деталей. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины. Строгание заготовок из древесины. Сверление отверстий в деталях из древесины. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов. Соединение деталей из древесины kleem. Зачистка поверхностей деталей из древесины.

*Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.* Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов. Чертеж развертки, чтение чертежа. *Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов.* Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов. *Художественные ремёсла.* Художественные ремёсла. **Создание изделий из текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Расчет конструкции изделия. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. *Технология изготовления швейных изделий.* Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Терминология машинных швов. Выполнение машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и натуральную величину. Раскрой изделия. Последовательность изготовления швейных изделий.

*Художественные ремёсла.* Декоративно-прикладное искусство. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Технология вышивания швом крест. **Технологии исследовательской и опытнической деятельности.**

Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта. Защита творческого проекта.

## **6 класс**

**Технологии домашнего хозяйства**

Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере

**Технологии обработки конструкционных материалов**

*Технология ручной обработки древесины и древесных материалов.* Заготовка древесины, её пороки и для изготовления изделий. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

*Технология машинной обработки древесины и древесных материалов.* Устройство и работа токарного станка для обработки древесины. Технология точения древесины на токарном станке.

*Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов.* Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножковкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Конструирование швейных изделий. Моделирование одежды. Швейная машина.

*Технология изготовления швейных изделий.* Раскрой швейного изделия. Подготовка деталей края к обработке. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия. Соединение деталей изделия. Примерка изделия и окончательная отделка изделия.

*Художественные ремёсла.* Основы технологии вязания крючком. Вязание полотна. Вязание по кругу. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель **Кулинария** Блюда из круп и макаронных изделий Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из мяса. Блюда из птицы.

Первые блюда. Приготовление обеда.

Предметы сервировки для стола.

**Технологии творческой и опытнической деятельности**

Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта и защита итогового творческого проекта.

## **7 класс**

**Технологии домашнего хозяйства**

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере Гигиена жилища. **Электротехника** Бытовые электроприборы

**Технологии обработки конструкционных материалов**

Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. ТБ. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. ТБ. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Соединения деталей в изделиях из древесины. Металлы и их сплавы, область применения. ТБ. Ознакомление с термической обработкой стали. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе. Графическая документация для изготовления изделий на токарном и фрезерном станках. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла).

**Создание изделий из текстильных материалов**

Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий. Швейная машина. Правила раскroя поясных изделий. Виды ручных и машинных работ при изготовлении поясных изделий. Обработка среднего шва юбки с застежкой молнией. Виды складок и способы их обработки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. **Художественные ремёсла**

Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных стежков. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Выполнение образца. **Кулинария**

Блюда из молока и молочных продуктов. Мучные изделия. Виды блюд из жидкого теста. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола. **Технологии творческой и опытнической деятельности**

Творческий проект. Выбор и обоснование проекта. Выбор оптимальной технологии изготовления проекта. Составление плана работ. Изготовление проектируемого изделия. Разработка товарного знака, рекламы. Работа над проектом. Экономический расчет проектного изделия. Документация проекта. Защита творческого проекта.

## 8 класс

### Элементы домашней экономики

Цели и задачи экономики. Семья как первичная социально-экономическая ячейка общества. Состав семьи. Экономические связи в семье. Недвижимость, личная и коллективная собственность, распределительные отношения в семье. Экономические связи с другими семьями, предприятиями, государством, обществом. Семейное хозяйство, его составляющие. Финансовая документация семьи. Ресурсы семьи (земля, капитал, люди, технологии и т. д.). Личное предпринимательство. Цели и задачи экономики семьи.

Понятие о бюджете семьи. Анализ и планирование семейного бюджета. Источники дохода бюджета семьи: заработка плата и пенсия, доход на капитал, ценные бумаги, от приусадебного участка, предпринимательской деятельности.

Забота государства о семье и ее бюджете. Роль школьника в увеличении доходной части семейного бюджета и его законном использовании.

Постоянные и переменные расходы. Экономия средств. Ограниченнostь ресурсов семьи рост потребностей. Распределение бюджета. Хозяйственная книга.

Расходы на энергоносители: газ, уголь, дрова и т. д. Расчет потребностей в энергоносителях средней семьи. Расходы на услуги: отопление, водоснабжение, телефон и другие средства информации и телекоммуникации, квартплата, оплата за детский сад и другие платные учреждения образования и медицинские услуги.

Расходы на питание. Физиологически, обоснованные нормы расхода продуктов питания на человека, семью. Меню семьи. Учет биологических требований к питанию семьи и ее экономических возможностей. Затраты на питание. Составление меню семьи на день, неделю и его экономическое, обоснование. Расходы на одежду, и отдых. Непредвиденные расходы. Прожиточный минимум семьи. Расчет потребительской корзины. Черта бедности. Бюджет школьника. Анализ ежедневных, еженедельных, месячных и годовых расходов. Лицевой счет школьника.

Осуществление учета, планирования, организации и контроля в семейной экономике. Самоменеджмент каждого члена семьи - залог его успеха в жизни.

Производство товаров и услуг в условиях семьи. Рациональное использование ресурсов семьи. Физический и интеллектуальный труд. Забота каждого члена семьи о благополучии всех.

Экономические возможности и экономические потребности семьи. Покупка товаров и услуг. Правила покупки товаров и услуг. Анализ рекламы. Изучение конъюнктуры рынка

Реклама товаров на упаковках. Защита прав потребителей. Инструкции пользования товарами и услугами Вложение семейных средств в банки, ценные бумаги и т. п. **Основы предпринимательства**

История предпринимательства в России. Поиск своего дела. Предприниматели - творцы бизнеса, организаторы и производители товаров и услуг. Предпринимательство как вид деятельности.

Нравственные и деловые качества предпринимателя. Стратегия предпринимательства. Тесты на выявление и оценку предрасположенности к предпринимательской деятельности.

#### Организационно-правовые формы

предпринимательства в России: индивидуальное частное предпринимательство с ограниченной ответственностью, акционерные общества незакрытого и открытого типов. Устав и учредительный договор и их разработка.

Основные сферы предпринимательской деятельности: финансы, торговля производство, услуги. Внутренние и внешние источники финансирования предпринимательства **Информационные технологии**

Использование ПЭВМ в работе фабрики игрушек, школьного кафе, магазина и т. п. Использование текстового редактора для оформления деловых документов. Использование графического (или текстового) редактора для подготовки рекламного буклета; разработки дизайна и упаковки продукции.

Разработка фирменного знака, фирменных бланков (меню, визитных карточек и т. п.). Элементы бухгалтерского учета. Финансовые операции на ПЭВМ. Учет наличия и расхода товаров и материалов. Распределение ролей и игра в «предприятие» **Художественная обработка материалов**

История традиционного промысла оригами. Виды материалов. Выбор модели, подготовительный этап работы. Работа над изделием. **Электротехника**

Область применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники тока, потребители энергии, аппараты управления и защиты (выключатель, кнопка, предохранитель).

Изучение конструкции различных, электронагревательных элементов. Электроосветительные, приборы. Пути экономии электроэнергии.

### III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Разделы	Кол-во часов	В том числе	
			Практических	Контрольных
5 класс				
1	Технология домашнего хозяйства	1	0	
2	Электротехника	1	0	
3	Кулинария	10	2	
4	Технология обработки конструкционных материалов	20	8	
5	Создание изделий из текстильных материалов	20	6	
6	Технологии исследовательской и опытнической деятельности.	16	8	1
	Всего	68		1
6 класс				
1	Технологии домашнего хозяйства	2		
2	Технологии обработки конструкционных материалов	20	5	
3	Создание изделий из текстильных материалов	20	16	
4	Кулинария	10	3	
5	Технологии творческой и опытнической деятельности	16		1
	Всего	68	32	1
7 класс				
1	Технологии домашнего хозяйства	3		
2	Электротехника	1		
3	Технологии обработки конструкционных материалов	22	5	
4	Создание изделий из	16	7	

	текстильных материалов			
5	Художественные ремёсла	6		
5	Кулинария	10	4	
6	Технологии творческой и опытнической деятельности	10		1
	Всего	68	16	1
8 класс				
1	Элементы домашней экономики	6	2	1
2	Основы предпринимательства	8	1	1
3	Информационные технологии	10	4	1
4	Художественная обработка материалов	6	3	
5	Электротехника	4	1	
	Всего	34	11	3