

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 города  
Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области

446200, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4

<b>РАССМОТРЕНО</b>	<b>СОГЛАСОВАНО</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>
На заседании МС	Зам. директора по УВР	Директор ГБОУ ООШ № 11
Протокол № 1	О.В. Лентина	Приказ № 352-од
02.09.2019 г.	03.09.2019 г.	Н.Б. Левина
		03.09.2019 г.

## Рабочая программа

*по технологии*

*для 5-8 классов*

## Пояснительная записка

### Введение

Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьников, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых качеств личности. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, т.к. предоставляет возможность применять на практике знание основных наук.

Рабочая программа по «Технология» для основной школы предназначена для учащихся 5 - 8 - х классов.

Программа включает четыре раздела:

- «Пояснительная записка», где представлены общая характеристика учебного предмета, курса; сформулированы цели изучения предмета «Технология»; описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета; результаты изучения учебного предмета на нескольких уровнях — личностном, метапредметном и предметном; описание места учебного предмета, курса в учебном плане.

- «Содержание учебного предмета, курса», где представлено изучаемое содержание, объединенное в содержательные блоки.

- «Календарно-тематическое планирование», в котором дан перечень тем курса и число учебных часов, отводимых на изучение каждой темы, представлена характеристика основного содержания тем и основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий).

- «Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса», где дается характеристика необходимых средств обучения и учебного оборудования, обеспечивающих результативность преподавания технологии в современной школе.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам основного общего образования, представленных в федеральном государственном

образовательном стандарте общего образования второго поколения. В ней также учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования, преемственность с программой начального общего образования.

Рабочая программа разработана на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;
2. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
3. Планируемые результаты основного общего образования;
4. Примерные программы основного общего образования по учебным предметам «Технология» 5 – 9 классы;
5. Федеральный перечень учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
6. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта (Приказ Минобрнауки России от 04.10.2010 г. N 986 г. Москва);
7. СанПиН, 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 29.12.2010 г. №189);
8. Основная образовательная программа основного общего образования ГБОУ ООШ № 11

9. Календарно-тематический план ориентирован на использование учебника, принадлежащего системе учебников «Алгоритм успеха», рекомендованный МОН РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, содержание которых соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования:

### **Общая характеристика учебного предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках направлений: «Технологии ведения дома», «Индустриальные технологии».

Выбор направления обучения обучающихся проводится не по половому признаку, а исходит из интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений. Содержание разделов и тем, объем времени, задаваемые комбинированной авторской программой, соответствует программе.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технологической и технической информации;
- 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;
- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- основы дизайна;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии обучающиеся:

*познакомятся:*

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

- 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;

- умением ориентироваться в назначении, применении 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;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия и получать продукты с использованием освоенных технологий.

Исходя из необходимости учета потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал отбирался с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ обучающиеся должны предварительно освоить необходимый минимум теоретического материала с опорой на лабораторные исследования.

Основная форма обучения в школе учебно-практическая деятельность обучающихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы. Все виды практических работ в программе направлены на освоение различных технологий.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческих проектов. Соответствующая тема творческого проекта предлагается в конце каждого раздела по учебному плану программы.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости труда - изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель помогает обучающимся выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с

имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо учитывать посильность объекта труда для обучающегося соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчетных и графических операций; с *химией* при изучении свойств пищевых продуктов; с *физикой* при изучении видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в комбинированных программах уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

### **Цели и задачи**

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования является:

- *формирование* представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- *формирование* опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- *формирование* гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций<sup>4</sup>
- *формирование* профессионального самоопределения в условиях рынка труда;

- *освоение* технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- *овладение* общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

- *овладение* необходимыми в повседневной жизни базовыми (необходимыми) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- *овладение* общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- *развитие* познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- *воспитание* трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- *воспитание* гражданских и патриотических качеств личности;

- *получение* опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основными **задачами** обучения являются:

- *ознакомление* обучающихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

- *обучение* исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- *освоение* технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в различные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- *освоение* компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного соразвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской);
- *формирование* общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- *ознакомление* с особенностями рыночной экономики и предпринимательства;
- *овладение* умениями реализации изготавливаемой продукции;
- *развитие* творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
- *подготовка* выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации,

необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность:

*познакомиться:*

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- Осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- создания и ремонта изделий или получения продукт с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### **Результаты изучения учебного предмета**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования *состоят:*

- *в сформированности* целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- *в формировании* ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;

- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано *обеспечить*:

- *становление* у обучающихся целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

- *развитие* личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- *формирование* у обучающихся системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- *приобретение* обучающимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение *личностных, метапредметных и предметных* результатов.

*Личностными результатами* освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе являются:

- *формирование* целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;

- *формирование* ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- *формирование* индивидуально-личностных позиций обучающихся;

- *формирование* коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

- *формирование* основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;

- *овладение* элементами организации умственного и физического труда;

- *проявление* познавательных интересов и активности в области предметной технологической деятельности;

- *проявление* технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- *выражение* желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- *развитие* трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

- *развитие* эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

- *самооценка* умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- *самооценка* готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- *осознанный* выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентированного в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых

познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- *осознание* необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- *становление* самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- *умение* общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- *бережное* отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

*Метапредметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» основной школе:*

- *самостоятельное* определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- *самостоятельная* организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- *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;

- *поиск* новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- *выявление* потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

- *виртуальное* и *натурное моделирование* технических объектов продуктов и технологических процессов;

- *проявление* инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- *осознанное* использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

- *планирование* и регуляция своей деятельности;

- *подбор* аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

- *отражение* в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- *формирование* и *развитие* компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий (ИКТ);

- *формирование* и *развитие* экологического мышления. Умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации;

- *выбор* для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- *организация* учетного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

- *согласование* и *координация* совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- *объективное* оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- *оценивание* правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;

- *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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- *соблюдение* норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- *использование* дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

### **Результаты освоения предмета «Технология»**

В процессе обучения технологии обучающиеся:

*познакомятся:*

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальными 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;
- 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;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда технологии с использованием компьютера;
- 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 личностными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

### **ИКТ-компетентности обучающихся:**

1. *формирование* первоначальных элементов ИКТ-квалификации (важной части формирования ИКТ-компетентности) обучающихся. Первоначальное знакомство с компьютером и всеми инструментами ИКТ (включая компьютерное и коммуникационное оборудование, периферические устройства, цифровые измерительные приборы и пр.): назначение, правила безопасной работы. Первоначальный опыт работы с простыми информационными объектами: текстом, рисунком, аудио- и видеофрагментами; сохранение результатов своей работы. Овладение приемами поиска и использования информации, работы с доступными электронными ресурсами;

2. *знакомство* с правилами жизни людей в мире информации: избирательности в потреблении информации, уважению к личной информации другого человека, к процессу познания учения и к состоянию неполного знания и другими аспектами;

3. *умения*, связанные с ИКТ, осваиваются в курсе технологии только на базовом, начальном уровне, как правило, непосредственно перед их применением в других курсах для решения конкретных задач соответствующей предметной области, где указанные умения закрепляются и развиваются. Дальнейшее освоение инструментов ИКТ идет в процессе их использования обучающимися в различных других предметах и в интегративных проектах.

### **Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности**

Особенностью программы является то, что овладение обучающимися обязательным минимумом содержания технологического образования осуществляется через учебно-исследовательскую и проектную деятельность. Учебно-исследовательская или проектная деятельность содержит специальные технико-технологические упражнения, развивающие творческие и интеллектуальные способности обучающихся, их самостоятельность, ответственность, мотивацию к обучению.

Учебно-исследовательская или проектная деятельность представляет собой вид учебной деятельности обучающихся, включающий:

- выявление потребностей людей и общества;
- определение конструкторско-технологической или иной творческой задачи по предмету проектирования;
- разработку перечня критериев, которым должно соответствовать изделие или услуга, удовлетворяющее конструкторскую потребность;
- выдвижение идей по проектированию и изготовлению изделий;
- выбор идеи, наиболее полно соответствующей критериям;

- исследования процесса планирования и изготовления изделия или услуги;

- изготовление изделия или оказание услуги;
- проведение испытаний в реальной ситуации;
- оценку процесса проектирования и качества изготовленного изделия.

В результате обучения по предмету «Технология» с использованием методов учебно-исследовательской или проектной деятельности дополнительно к основным требованиям обучающихся должны:

знать:

- как определять потребности людей;
- какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
- как планировать и реализовывать творческий проект.

уметь:

- ставить цель проекта;
- кратко формулировать задачу своей деятельности;
- отбирать и использовать информацию для своего проекта;
- определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;

- оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, материалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;

- выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;

- планировать изготовление изделий и изготавливать их;
- определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
- испытывать изделие на практике;

- анализировать недостатки изготовленного изделия и определение трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
- формировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
- определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления конкретного изделия;
- использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рекламу своего изделия.

Метод проектов является эффективным средством интеграции содержания обучения. Такие сквозные линии, как информационные технологии, черчение, экономика, экология, проходят через большинство предлагаемых проектов.

Новизна использования методов проекта в технологическом образовании заключается в отказе от формального обучения обучающихся умениям и навыкам без определения цели выполняемой работы и ее значимости для обучающегося, его семьи, школы, общества и переходе к мотивированному выполнению упражнений перед началом проекта или в процессе его выполнения с целью получения изделия заданного качества.

Выполнение упражнений предусматривает овладение определенными знаниями, умениями и навыками.

Работая по методу проектов необходимо помнить, что этот метод органически включает в себя ряд специальных воспитательных приемов:

- *Формирование сознания* (взглядов, убеждений, идеалов). Это метод распространенного воздействия на сознание, чувства и волю обучающихся с целью формирования у них взглядов и убеждений личности, которая будет жить в демократическом обществе.
- *Формирование творческих начал* (способностей, активности, самостоятельности, инициативности).
- *Мотивация и стимулирование деятельности*. Исключительное влияние на мотивацию деятельности оказывает представление

обучающемуся права на самостоятельный выбор объекта проектирования и организацию труда.

• *Организация деятельности и формирование опыта общественного поведения.*

• *Контроль, самоконтроль и самооценка обучающимися деятельности.*

Выполняя учебно-исследовательскую или проектную деятельность

Обучающийся научится:

• планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

• выбирать и использовать методы, релевантные рассматриваемой проблеме;

• распознавать и ставить вопросы, ответы на которые могут быть получены путём научного исследования, отбирать адекватные методы исследования, формулировать вытекающие из исследования выводы;

• использовать такие математические методы и приёмы, как абстракция и идеализация, доказательство, доказательство от противного, доказательство по аналогии, опровержение, контрприем, индуктивные и дедуктивные рассуждения, построение и исполнение алгоритма;

• использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как наблюдение, постановка проблемы, выдвижение «хорошей гипотезы», эксперимент, моделирование, использование математических моделей, теоретическое обоснование, установление границ применимости модели/теории;

• использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: постановка проблемы, опросы, описание, сравнительное историческое описание, объяснение, использование статистических данных, интерпретация фактов;

• ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

- отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

- видеть и комментировать связь научного знания и ценностных установок, моральных суждений при получении, распространении и применении научного знания.

Обучающийся получит возможность научиться:

- самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

- использовать догадку, озарение, интуицию;

- использовать такие математические методы и приёмы, как перебор логических возможностей, математическое моделирование;

- использовать такие естественно-научные методы и приёмы, как абстрагирование от привходящих факторов, проверка на совместимость с другими известными фактами;

- использовать некоторые методы получения знаний, характерные для социальных и исторических наук: анкетирование, моделирование, поиск исторических образцов;

- использовать некоторые приёмы художественного познания мира: целостное отображение мира, образность, художественный вымысел, органическое единство общего особенного (типичного) и единичного, оригинальность;

- целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

- осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

*Предметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:*

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

- классификация видов и назначения информации, природных объектов, а также соответствующих технологий; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися проектно-исследовательской деятельности;

- проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергии и транспорта;

- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления

технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

*В эстетической сфере:*

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- умение выражать в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда.

*В коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

- интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- овладение устной и письменной речью;
- построение монологических контекстных высказываний;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- 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 учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 и 8 классах — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

На основе неделимых классов, исходя из интересов и склонностей обучающихся, возможностей образовательного учреждения, материального оснащения кабинета в программу были внесены следующие изменения

в 5 классе:

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>По программе (часов)</b>	<b>Планируемое количество часов</b>
1.	Введение в технологию	1	2
2.	Творческая проектная и исследовательская деятельность на уроках «Технология»	1	12
3.	Художественные ремесла	18	16
4.	Технологии ведения дома: оформление интерьера	5	6
5.	Кулинария. Технология обработки и приготовления пищевых продуктов	16	32

в 6 классе:

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>По программе (часов)</b>	<b>Планируемое количество часов</b>
1.	Технологии ведения дома: оформление интерьера	8	12
2.	Технологии ведения дома: оформление интерьера	5	6
3.	Кулинария. Технология обработки и приготовления пищевых продуктов	12	22

в 7 классе:

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>По программе (часов)</b>	<b>Планируемое количество часов</b>
1.	Технологии ведения дома: интерьер жилого дома	8	12
2.	Ландшафтный дизайн	0	10
3.	Художественные ремесла	10	11

в 8 классе:

№ п/п	Тема	По программе (часов)	Планируемое количество часов
1.	Семейная экономика	0	15
2.	Современное производство	3	6
3.	Профессиональное образование	2	12

Учебный процесс в ГБОУ ООШ № 11 осуществляется по триместрам, поэтому изучение предмета «Технология» в 5,6.7 и 8 классах будет проходить в следующем режиме:

Предмет	Количество часов в				
	неделю	триместр			год
		І	ІІ	ІІІ	
Технология 5 класс	2	20	12	12	<b>68</b>
Технология 6 класс	2	20	12	12	<b>68</b>
Технология 7 класс	1	10	11	11	<b>34</b>
Технология 8 класс	1	10	11	11	<b>34</b>

Рабочая программа по предмету «Технология» рассчитана на 68 учебных часов, в том числе для проведения:

в 5 классе:

Вид работы	Технология			
	триместр			год
	І	ІІ	ІІІ	
Практические работы	14	0	5	<b>19</b>
Творческие работы	2	0	0	<b>2</b>
Самостоятельная работа	2	3	5	<b>10</b>
Тесты	0	3	6	<b>9</b>
Проекты	1	1	1	<b>3</b>

в 6 классе:

Вид работы	Технология			
	триместр			год
	І	ІІ	ІІІ	
Практические работы	2	4	4	<b>10</b>

Самостоятельная работа	2	0	5	<b>7</b>
Тесты	2	3	6	<b>11</b>
Проекты	1	1	1	<b>3</b>

в 7 классе:

Вид работы	Технология			
	триместр			год
	I	II	III	
Практические работы	1	2	2	<b>5</b>
Самостоятельная работа	3	5	3	<b>11</b>
Тесты	2	0	0	<b>2</b>
Проекты	1	1	1	<b>3</b>

в 8 классе:

Вид работы	Технология			
	триместр			год
	I	II	III	
Практические работы	6	1	1	<b>8</b>
Самостоятельная работа	1	1	1	<b>3</b>
Тесты	5	2	4	<b>11</b>
Проекты	0	1	1	<b>2</b>

## Содержание учебного предмета

### *Индустриальные технологии*

#### *Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства*

#### **Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.

Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановление лакокрасочных покрытий и сколов. Удаление пятен с одежды и обивки мебели.

Соблюдение правил безопасности и гигиены.

## **Тема 2. Эстетика и экология жилища**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Способы определения места положения скрытой электропроводки. Современные системы фильтрации воды.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка микроклимата в доме. Определение места положения скрытой электропроводки. Разработка плана размещения осветительных приборов. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка вариантов размещения бытовых приборов.

## **Тема 3. Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потребности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская

корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покупки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с учетом уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки. Положения законодательства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой деятельности: обоснование объектов или услуг, примерная оценка доходности предприятия.

#### **Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ**

Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях. Инструменты и приспособления для выполнения малярных работ.

Правила безопасной работы при окрашивании поверхностей.

Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Технологии наклеивания обоев встык и внахлест.

Способы размещения декоративных элементов в интерьере.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку: заделка трещин, шпатлевание, шлифовка. Подбор и составление перечня инструментов. Выбор краски по каталогам. Окраска поверхностей. Подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка различных типов обоев (на лабораторных стендах).

Выполнение эскизов оформления стен декоративными элементами. Оформление эскиза приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**Тема 5. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Характеристики бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Пути экономии электрической энергии в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Исследование соотношения потребляемой мощности и силы света различных ламп.

**Раздел 2. Современное производство и профессиональное образование**

**Тема 1. Сферы производства и разделение труда**

Сферы и отрасли современного индустриального производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Влияние техники и технологий на виды, содержание и уровень квалификации труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в конкретной отрасли (на примере регионального предприятия). Уровни квалификации и уровни образования.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Виды сквозных профессий по отраслям индустриального производства.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда.

Ознакомление с деятельностью производственного предприятия.

## **Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера**

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы индустриального производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Специальность, производительность и оплата труда.

Профессиональные качества личности. Профессиональный отбор кадров. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности к выбранному виду профессиональной деятельности.

Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Выбор по справочнику профессионального учебного заведения, характеристика условий поступления в него и обучения там.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Ознакомление по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Ознакомление с профессиограммами массовых для региона профессий. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда.

Поиск информации в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

### ***Раздел 3. Технологии исследовательской и опытнической деятельности***

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг.

Обоснование конструкции изделия и этапов ее изготовления.

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Экспертные методы сравнения вариантов решений.

Методы поиска научно-технической информации. Применение ЭВМ для поиска информации и формирования базы данных.

Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Государственные стандарты на типовые детали и документацию (ЕСКД и ЕСТД). Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий. Технологическая и трудовая дисциплина на производстве.

Методы определения себестоимости изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации. Способы проведения презентации проектов.

Экономическая оценка стоимости выполнения проекта.

*Примерные темы практических работ*

Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Обоснование идеи изделия на основе маркетинговых опросов. Поиск необходимой информации и создание баз данных с использованием ЭВМ.

Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися. Выбор видов изделий. Конструирование и дизайн-проектирование изделия с использованием компьютера, определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка себестоимости изделия с учетом затрат труда, ее сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

### **Направление «Технологии ведения дома»**

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства. При изучении всего курса у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

### ***Раздел 1. Кулинария***

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

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.

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.

#### ***Примерные темы лабораторно-практических и практических работ***

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно—гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

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.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

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. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Тема 4. Блюда из овощей**

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.

*Примерные темы лабораторно - практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

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 морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 8. Блюда из мяса**

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.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

### **Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание 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 выпечка 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.

Рецептура 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).

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

## **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

### **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

## ***Раздел 2. Художественные ремесла***

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в

художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа

завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

### ***Раздел 3. Оформление интерьера***

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

#### **Тема 2. Интерьер жилого дома**

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.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

### ***Раздел 4. Современное производство и профессиональное самоопределение***

#### **Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности. Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## ***Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности***

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшений интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

**Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение  
учебного предмета «Технология»**

<b>Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>	<b>Примечания</b>
Стандарт общего образования по технологии	<b>Д</b>	Стандарт по технологии и примерные программы входят в состав обязательного программно-методического обеспечения кабинета технологии
Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Стенды с выставкой ученических работ	<b>Р</b>	

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое кол-во	Примечания
<p><b>Стенды и плакаты по т/б</b></p> <p><b>Таблицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила по технике безопасности при работе на кухне</li> <li>– Классификация блюд</li> <li>– Санитарно-гигиенические правила</li> <li>– Сервировка стола</li> <li>– Правила пользования столовыми приборами</li> <li>– Первичная обработка овощей</li> <li>– Приготовление бутербродов</li> <li>– Приготовление блюд из яиц</li> <li>– Напитки (чай, какао, кофе)</li> <li>– Правильная посадка</li> <li>– Машинная игла и моталка</li> <li>– Техника безопасности при работе ручными инструментами</li> <li>– Швейная машина типа ПМЗ</li> <li>– Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами</li> <li>– Машинные швы</li> <li>– Приводные устройства</li> <li>– Ручные стежки и строчки</li> <li>– Заправка ниток в швейную машину</li> </ul> <p><b>Карточки контроля знаний</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– «Физиология питания»</li> <li>– «Бутерброды и горячие напитки»</li> <li>– «Блюда из яиц»</li> <li>– «Блюда из овощей»</li> <li>– «Сервировка стола. Правила этикета»</li> <li>– «Заготовка продуктов впрок методом закладки, сушки, замораживания»</li> <li>– «Работа над вышивкой»</li> <li>– «Основные характеристики ткани»</li> <li>– «Бытовая швейная машина»</li> <li>– «Терминология ручных и машинных работ»</li> <li>– «Соединительные машинные швы»</li> <li>– «Краевые машинные швы»</li> <li>– «Терминология влажно-тепловых работ»</li> <li>– «Благоустройство кухни»</li> <li>– «Производство ткани из волокон растительного происхождения»</li> <li>– «Мерки, необходимые для построения чертежа фартука»</li> <li>– «Процесс конструирования и моделирования»</li> <li>– «Подготовка выкройки к раскрою»</li> <li>– «Словарная работа (шов, строчка... )»</li> <li>– «Уход за одеждой, обувью»</li> <li>– «Конструкция фартука»</li> </ul>	<p><b>Ф, Р</b></p>	

Для характеристики количественных показателей используются следующие символические обозначения:

**Д** – демонстрационный экземпляр (1 экз., кроме специально оговоренных случаев), буквой **Д** также обозначается все оборудование, необходимое в единственном экземпляре;

**Р** – полный комплект (исходя из реальной наполняемости класса), для школ с наполняемостью классов свыше 25 человек при комплектовании кабинета средствами ИКТ рекомендуется исходить из 15 рабочих мест учащихся;

**Ф** – комплект для фронтальной работы (примерно в два раза меньше, чем полный комплект, то есть не менее 1 экз. на двух учащихся),

**П** – комплект, необходимый для практической работы в группах, насчитывающих по несколько учащихся (5-7 экз)

