




**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 2030»**
123100, г. Москва, ул. 2-я Звенигородская, д.8, 8 (499) 7951920
Сайт школы: <http://coc2030.mskobr.ru/>

Согласовано:
Заместитель руководителя по контролю
качества образовательных результатов
 /Солодушенкова Е.Н./
« 1 » сентября 2016 года



**Рабочая программа по предмету
«Технология» для 5, 6, 7-ых классов
на 2016 – 2017 учебный год**

Учитель(я): Баташева Е.А.

2016 год

Планируемые результаты обучения предмета

Личностные	<p>-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none">· выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;· развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;· самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;· становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;· планирование образовательной и профессиональной карьеры;· осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;· готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;· самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере материального труда.
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none">– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;– комбинирование известных алгоритмов технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе

	<p>моделирования изделия или технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; – приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; – выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; – выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; – использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость; – оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; – обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; – соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
Предметные	<p>1. <i>В познавательной сфере:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в материальном труде;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной

деятельности;

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технологического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технологического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технологического проекта с учетом

	<p>общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;</p> <ul style="list-style-type: none"> · выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации; · оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов; · публичная презентация и защита проекта технического изделия. <p><i>6. В психофизической сфере</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении технологических операций; · достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; · сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.
--	---

Учебно-тематический план 5 класс

Содержание	Кол-во часов	Количество практических работ	Количество тестов и самостоятельных работ
1. Материаловедение	6	3	1
2. Машиноведение	3	2	-
3. Ручные и машинные швы	7	7	1
4. Конструирование и моделирование	5	5	-
5. Технология изготовления изделия (фартука с отрезным нагрудником)	18	12	-

6. Рукоделие	6	4	-
7. Творческие проекты	9	4	-
8. Кулинария	14	8	-
ИТОГО	68	45	2

Учебно-тематический план 6 класс

Содержание	Кол-во часов	Количество практических работ	Количество тестов и самостоятельных работ
1. Материаловедение	5	2	1
2. Машиноведение	4	3	1
3. Конструирование и моделирование	7	5	-
4. Технология изготовления изделия (юбки)	21	16	-
5. Технология ведения дома	2	-	-
6. Рукоделие	7	4	-
7. Интерьер жилого дома	2	-	-
8. Творческие проекты	8	5	-
9. Кулинария	12	6	-
ИТОГО	68	41	2

Учебно-тематический план 7 класс

Содержание	Кол-во часов	Количество практических работ	Количество тестов и самостоятельных работ
1. Материаловедение	3	-	1
2. Машиноведение	3	2	1
3. Конструирование и моделирование	5	4	-
4. Творческие проекты	15	12	-
5. Кулинария	8	3	-

ИТОГО	34	21	2
-------	----	----	---

Содержание тем учебного курса 5 класс

<p><i>Введение.</i> Инструктаж по технике безопасности. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве. <i>Материаловедение.</i> Натуральные волокна растительного происхождения. Получение ткани.</p>
Общее понятие о пряже и процессе прядения. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».
Определение в ткани направления нитей основы и утка. Отделка ткани. Практическая работа «Изготовление образца полотняного переплетения».
<p><i>Машиноведение.</i> Швейная машина. История создания. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе с тканью и нитками. Заправка верхней и нижней нитей».</p>
<p>Устройство, подбор и установка машинной иглы. Практическая работа «Установка машинной иглы». <i>Ручные и машинные швы.</i> Ручные работы. Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками».</p>
Ручные работы. Практическая работа «Выполнение ручных строчек прямыми стежками». Продолжение работы.
Практическая работа «Формирование навыка выполнения ровной строчки».
Практическая работа «Выполнение машинных строчек».
<p>Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».</p>
<p><i>Влажно-тепловая обработка изделий.</i> Основные правила влажно-тепловой обработки. <i>Конструирование и моделирование.</i> Чтение чертежа фартука.</p>
Построение основы чертежа фартука в масштабе 1:4. Моделирование фартука в масштабе 1:4.
Моделирование фартука в масштабе 1:4. Продолжение работы. Разработка модели фартука на себя. Практическая работа «Построение чертежа и моделирование фартука на себя».
<p><i>Технология изготовления фартука (с отрезным нагрудником).</i> Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой изделия.</p>
Подготовка деталей кроя к обработке.
Обработка пояса фартука.
Обработка бретелей фартука.
Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.

Обработка накладных карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука.
Соединение карманов с нижней частью фартука. Продолжение работы.
Обработка нижнего среза нижней части фартука.
Обработка боковых срезов нижней части фартука. Влажно-тепловая обработка.
Контроль качества готового изделия. Расчет затрат на изготовление швейного изделия.
<i>Рукоделие.</i>
Цвет. Композиция на основе контрастов. Узелковый батик.
Техника выполнения вышивки крестом.
Практическая работа «Выполнение салфетки, выполненной ручными швами».
Выполнение салфетки, выполненной ручными швами. Продолжение работы.
Практическая работа «Выполнение салфетки, выполненной ручными швами». Продолжение работы.
<i>Творческие проекты.</i>
Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей проблемы и потребности. Выявление основных требований к изделию. Исследования. Разработка идей, вариантов. Анализ идей и выбор лучшего варианта.
Выбор материалов, инструментов, приспособлений, оборудования. Последовательность изготовления изделия. Экономическое обоснование. Изготовление изделия.
Контроль качества. Испытание изделия.
Изготовление изделия. Контроль качества. Испытание изделия. Продолжение работы.
Оформление проекта (пояснительной записки). Самооценка. Подведение итогов.
<i>Кулинария.</i>
Основы рационального питания. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.
Кухонная посуда.
Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет.
Приготовление бутербродов и горячих напитков. Практическая работа «Приготовление бутербродов».
Приготовление блюд из яиц. Лабораторно-практическая работа «Определение доброкачественности яиц». Практическая работа «Приготовление яичницы по-французски».
Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых овощей».
Приготовление блюд из вареных овощей. Оформление блюд. Практическая работа «Приготовление винегрета».
Бисквитное тесто. Практическая работа «Приготовление яблочной шарлотки».

Содержание тем учебного курса 6 класс

<p><i>Введение.</i> Инструктаж по технике безопасности. Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.</p> <p><i>Материаловедение.</i></p> <p>Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства.</p>
--

Ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Выполнение образца саржевого переплетения.
Свойства тканей. Прокладочные и клеевые материалы. <i>Машиноведение.</i> Регуляторы швейной машины.
Уход за швейной машиной. Выполнение образцов машинных швов (вподгибку с открытым обметанным срезом, настрочного с открытыми срезами, обтачного).
Выполнение образцов машинных швов (вподгибку с открытым обметанным срезом, настрочного с открытыми срезами, обтачного)-продолжение. <i>Конструирование и моделирование.</i> Из истории одежды. Стиль в одежде.
Снятие мерок для построения чертежа юбки. Построение чертежа конической юбки в масштабе 1:4.
Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. Моделирование юбок.
Моделирование юбок. Построение чертежа юбки на себя. Разработка своей модели.
<i>Технология изготовления изделия (юбки).</i> Выполнение образцов поузловой обработки (вытачек). Выполнение образцов поузловой обработки (складок).
Выполнение образцов поузловой обработки (застежки тесьмой-молнией). Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.
Подготовка изделия к примерке. Первая примерка. Дефекты посадки. Внесение изменений после примерки.
Обработка вытачек и складок.
Соединение деталей юбки (стачивание срезов). Обработка срезов юбки (швом "зиг-заг").
Обработка застежки тесьмой-молнией (вметывание). Обработка застежки тесьмой-молнией (втачивание).
Заготовка пояса для обработки верхнего среза юбки. Обработка пояса. Обработка пояса. Продолжение работы.
Обработка верхнего среза юбки поясом (приметывание).
Обработка верхнего среза юбки поясом (притачивание). Обработка нижнего среза юбки.
Обработка нижнего среза юбки. Продолжение работы. Окончательная отделка изделия.
<i>Технология ведения дома.</i>

Уборка жилища. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей. Выведение пятен. Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки
<i>Рукоделие.</i> Лоскутное шитье.
Роспись тканей. Орнамент. Украшение одежды. Изделия из бисера. Вышивка.
Практическая работа «Выполнение изделия в технике лоскутного шитья».
Практическая работа «Выполнение изделия в технике лоскутного шитья».Продолжение работы.
<i>Интерьер жилого дома.</i> Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома. Отделка квартиры. Коллекции. Домашняя библиотека. Картины. Гигиена жилища. <i>Электротехника.</i> Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.
<i>Творческие проекты.</i> Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей проблемы и потребности. Выявление основных требований к изделию.
Исследования. Разработка идей, вариантов. Анализ идей и выбор лучшего варианта. Выбор материалов, инструментов, приспособлений, оборудования. Последовательность изготовления изделия. Экономическое обоснование.
Изготовление изделия. Контроль качества. Испытание изделия.
Изготовление изделия. Контроль качества. Испытание изделия. Продолжение работы.
Изготовление изделия. Контроль качества. Испытание изделия. Продолжение работы. Оформление проекта (пояснительной записки).
<i>Кулинария.</i> Молоко. Блюда из молока. Кисломолочные продукты и блюда из них. Практическая работа « Приготовление сырников ».
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Рыба. Блюда из рыбы. Практическая работа « Приготовление жареной рыбы ».
Морепродукты. Рыбные консервы. Сервировка стола. Правила этикета.
Приготовление обеда в походных условиях. Заготовка продуктов.

Содержание тем учебного курса 7 класс

<i>Введение.</i> Инструктаж по технике безопасности.
<i>Материаловедение.</i> Химические волокна. Свойства волокон.
Уход за одеждой из тканей с химическими волокнами.
<i>Машиноведение.</i> Общие сведения о соединении деталей в изделии. Образование челночного стежка. Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.

Выполнение машинных швов: запошивочного, двойного, с кантом.
<i>Конструирование и моделирование.</i> Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.
Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.
Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4.
<i>Творческие проекты.</i> Последовательность выполнения проекта. Обоснование возникшей проблемы и потребности. Выявление основных требований к изделию. Исследования.
Разработка идей, вариантов. Анализ идей и выбор лучшего варианта. Выбор материалов, инструментов, приспособлений, оборудования. Последовательность изготовления изделия. Экономическое обоснование.
Изготовление изделия. Контроль качества. Испытание изделия.
<i>Кулинария.</i> Понятие о микроорганизмах.
Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.
Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста.
Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши.
Приготовление холодных десертов. Сервировка десертного стола.