**Рабочая программ по технологии**

**Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету «Технология ведения дома» для 5-8 классов составлена в соответствии с :

* Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 31.12.2014г. с изменениями от 06.04.2015г).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011г.№19644).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
* Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ № 2»ПГО.
* Положения о рабочей программе учебного предмета, курса.
* Программа разработана на основе авторской программы по технологии Н.В. Синица, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф» 2015г.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

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

* Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологий.
* Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в рознообразные виды технологической деятельности по созданию личносно или общественно значимых продуктов труда;
* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) 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 у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* 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;
* Профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Целевые установки для 5 класса**: воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности, за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

**Целевые установки для 6 класса**: получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

**Целевые установки для 7 класса**: освоение технологических знаний, основ культуры созидательнлгл труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий.

**Целевые установки для 8 класса**: 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.

**Место предмета «Технология» в базовом учебном плане**

 Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 272 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология»

**Учебный план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Всего часов за учебный год** | **Количество часов в неделю** |
| **5** | 68 | 2 |
| **6** | 68 | 2 |
| **7** | 68 | 2 |
| **8** | 34 | 1 |

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**5-8класс**

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

**5 класс**

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

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

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;

-организация учебного 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;

-осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления

-расчет себестоимости продукта труда

-практическое освоение обучающимися основ проектно-иссследовательской деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда

-подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины

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

-документирование результатов труда и проектной деятельности, расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

-оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

-овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий

-разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда

-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды

-участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка.

В коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия

-овладение устной и письменной речью

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

**6 класс**

Личностные результаты

-проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности

-выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей

-развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

Метапредметные результаты

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

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

-оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, этетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям

-обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

-осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; провидение наблюдений и экспериментов под руководством учителя

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

В трудовой сфере:

-овладение методами проектно-исследовательской деятельности, решение творческих задач

-соблюдение трудовой и технологической дисциплины

-выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей

-подбор материалов с учетом характера и объекта труда

В мотивационной сфере:

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности

-формирование представлений о мире профессий

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности

-осознание ответственности за качество результатов труда

В эстетической сфере

-овладение методами этетического оформления изделий

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно прикладного творчества

-художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

В коммуникативной сфере

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиций другого и уметь согласовывать свои действия

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора

-презентация и защита проекта изделия

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

-соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

**7класс**

Личностные результаты:

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

-формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

-осознание необходимости общественно полезного труда

-проявление познавательных интересов и активности в даной области предметной технологической деятельности

Метапредметные результаты:

-соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства

-оценивание своей познавательно –трудовой деятельности

-формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике

-поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий

-виртуальное и натурное моделирование технических объектов технологических процессов

-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности

-оценивание своей познавательно – трудовой деятельности

Предметные результаты

В познавательной сфере

 -рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов

-документирование результатов труда и проектной деятельности

-расчет себестоимости продукта труда

В трудовой сфере

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины

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

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда

В мотивационной сфере

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно –трудовой деятельности

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В этетической сфере

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

-овладение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере

-устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми

-удовлетворительно владеть нормами и техникой общения

-определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации

-установление рабочих отношений в группе

-отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого-психологической сфере:

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

**8 класс**

Личностные результаты

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками

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

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

-планирование образовательной и профессиональной карьеры

-диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям

Метапредметные результаты

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

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности

-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической и организационной проблемы

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др. базы данных

-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость

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

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований

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

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг

-применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов

В трудовой сфере:

-планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии

-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; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены

В мотивационной сфере

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-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 образования

-выраженная готовность к труду в сфере материального производства или в сфере услуг

В эстетической сфере

-овладение методами дизайнерского проектирования изделий

-разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда

-рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества

-художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

В коммуникативной сфере

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта

-сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований

-сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение рабочей программы**

**Учебно-методический комплект**

1. Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы,ФГОС,М.:Вентана-граф,2015г.
2. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вента-Граф, 2015г
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома 5класс. Методическое пособие – М.: Вента-Граф, 2015г
4. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вента-Граф, 2015г
5. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома 6 класс. Методическое пособие – М.: Вента-Граф, 2015г
6. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вента-Граф, 2017г
7. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. -М.: Вента-Граф, 2014г

**Предполагаемые результаты изучения учебного предмета**

**Направление «технологии ведения дома»**

|  |
| --- |
| **5 класс** |
| Выпускник получит возможность научиться: | Выпускник научится: |
| Раздел «Кулинария» |
| * Составлять рацион питания на основе физиологических

 Потребностей организма;* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей

Организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;* Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом
 | * Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* Понимать смысл технологических понятий: кулинария. Пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания
* Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов
 |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» |
| * Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* Определять и исправлять дефекты швейных изделий
 | * Изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией
* Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
* Выполнять раскрой ткани, шить, заниматься рукоделием
* Соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм
* Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
 |
| Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности |
| * Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий
* Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта
 | * Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации
* Готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите
 |
| **6класс** |
| Выпускник получит возможность научиться: | Выпускник научится: |
| Раздел «Кулинария» |
| * Составлять рацион питания на основе физиологических Потребностей организма;
* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей

Организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;* Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом
 | * Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, мяса, птицы отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.
 |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» |
| * Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* Определять и исправлять дефекты швейных изделий
* Выполнять художественную отделку швейных изделий
* Определять основные стили одежды и современные направления моды
 | * Изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией
* Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
* Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий
* Выполнять моделирование швейных изделий
* Выполнять не менее трех видов художественной отделки швейных изделий
* Соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм
* Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
 |
| Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности |
| * Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий
* Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке
 | * Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации
* Готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите
 |
| **7 класс** |
| Выпускник получит возможность научиться: | Выпускник научится: |
| Раздел «Кулинария» |
| * Составлять рацион питания на основе физиологических Потребностей организма;
* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей

организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;* Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом
* Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов
 | * Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда различных видов теста, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы
* Заготавливать на зиму овощи , фрукты, ягоды
* Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах
* Получить возможность научиться применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
* Использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов
 |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» |
| * Выполнять художественную отделку швейных изделий
* Изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов
* Определять основные стили одежды и современные направления моды
 | * Изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией
* Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
* Соблюдать правила безопасного труда и санитарно-гигиенических норм
* Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
* Выбирать модель с учетом собственной фигуры
* Определять и использовать виды традиционных народных промыслов
* Ориентироваться в наиболее распространенных профессиях текстильной и швейной промышленности
 |
| Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности |
| * Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий
* Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
 | * Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации
* Готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите
 |
| **8 класс** |
| Выпускник получит возможность научиться: | Выпускник научится: |
| Раздел «Кулинария» |
| * Составлять рацион питания на основе физиологических Потребностей организма;
* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей

Организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;* Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом
* Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека
* Выполнять мероприятие по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека
 | * Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда отвечающие требованиям рационального питания, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работ
* Получить возможность научиться применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
* Использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов
* Приготавливать блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни
 |
| Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности |
| * Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий
* Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке, разрабатывать вариант рекламы для продукта труда
 | * Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации
* Готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите
 |
| Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» |
| * Планировать профессиональную карьеру
* Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства
* Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования
* Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности
 | * Построение двух-трех вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда
 |

Аннотация рабочей программы

Программа по учебному предмету «Технология ведения дома» для 5-8 классов составлена в соответствии с:

* Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 31.12.2014г. с изменениями от 06.04.2015г).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (Зарегистрирован Минюстом России 01.02.2011г.№19644).
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
* Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ № 2»ПГО.
* Положения о рабочей программе учебного предмета, курса.
* Программа разработана на основе авторской программы по технологии Н.В. Синица, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф» 2015г.

**Содержание курса предмета «Технология»,**

 **5 класс – 70 часов**

1. **Творческая проектная деятельность (18 часов).**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектов. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

1. **Оформление интерьера (2 часа)**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

1. **Электротехника (1час)**

Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

1. **Кулинария (14 часов)**

Санитария и гигиена на кухне, физиология питания. Технология приготовления простейших блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц. Приготовление завтрака, сервировка стола к завтраку.

1. **Создание изделий из текстильных материалов (22 часов)**

Материаловедение: производство и свойства текстильных материалов. Конструирование, раскрой швейных изделий. Швейные работы: ручные и машинные. Машиноведение: подготовка к работе и приемы работы на швейной машине. Технология изготовления швейных изделий.

1. **Художественные ремесла (13 часов)**

Декоративно – прикладное искусство, основы и законы ДПИ. Лоскутное шитье.

 Таблица 1. Содержание программы по разделам. 5класс

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы программы** | **Часы** |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| Художественные ремесла | 8 |
| Оформление интерьера | 2 |
| Электротехника | 1 |
| Технологии проектной и опытнической деятельности | 21 |
| Резервное время | 2 |
| **Итого** | **70** |

**Содержание курса предмета «Технология»,**

1. **класс – 70 часов**
2. **Технологии домашнего хозяйства (6 часов)**

Знакомство с примерами творческих проектов по разделу «Технологии домашнего хозяйства», определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела.

Комнатные растения. Понятие фитодизайна. Планировать комнату подростка на ПК.

1. **Кулинария (16 часов)**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Понятие о пищевой ценности мяса. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки блюд из мяса.

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

1. **Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)**

Материаловедение: текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Виды плечевой одежды. Конструирование, раскрой плечевых швейных изделий. Швейные работы: ручные и машинные. Машиноведение: устройство иглы, устранение неполадок при работе на швейной машине, приспособления к швейной машине. Технология изготовления плечевых швейных изделий.

1. **Художественные ремесла (16 часов)**

Вязание крючком и спицами. Схемы для вязания. Условные обозначения

Таблица 2. Содержание программы по разделам.

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы программы** | **Часы** |
| Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| Кулинария | 16 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| Художественные ремесла  | 16 |
| Резервное время | 2 |
| **Итого** | **70** |

**Содержание курса предмета «Технология»,**

**7 класс -70 часов**

1. **Технологии домашнего хозяйства (6 часов)**

Знакомство с примерами творческих проектов по разделу «Технологии домашнего хозяйства», определять цель и задачи проектной деятельности по темам раздела.

Освещение жилого дома. Размещение картин и коллекций в интерьере. Гигиена жилища.

1. **Кулинария (14 часов)**

Понятие о пищевой ценности молока. Технология приготовления блюд из молока и творога.

Виды теста и выпечки. Технологии приготовления изделий из разных видов теста.

Понятие о пищевой ценности сладких блюд.

Правила этикета на торжественном приеме: приглашение, поведение за столом.

1. **Создание изделий текстильных материалов (30 часов)**

Материаловедение: текстильные материалы из волокон животного происхождения. Виды поясной одежды. Конструирование. Раскрой поясного изделия. Швейные работы: ручные и машинные. Технология изготовления поясного швейного изделия.

1. **Художественные ремёсла (20 часов)**

Ручная роспись тканей. Ручные стежки и швы на их основе. Вышивка.

Содержание программы по разделам

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы программы** | **Часы** |
| Технологии домашнего хозяйства | 6 |
| Кулинария | 14 |
| Создание изделий из текстильных материалов | 30 |
| Художественные ремесла | 20 |
| **Итого** | **70** |