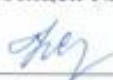



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Лицей №7 г.Черняховска»

РАССМОТРЕНО на заседании педагогического совета Протокол № 1 от 30.08.2021	СОГЛАСОВАНО Руководитель МО учителей ОБЖ, физической культуры, технологии МАОУ «Лицей №7 г.Черняховска»  Н.Н. Сорокина Протокол № 1 от « 30 » августа 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МАОУ «Лицей №7 г.Черняховска»  О.И. Бережная Приказ № 116-ОД от «30» 08.2021 г.
--	--	--

Рабочая программа

по технологии (девочки)

5 – 7 классы ФГОС ООО

Составитель: Глушко А.Г.

Срок реализации - 2021-2022 учебный год

Рабочая программа по технологии (девочки) для 5-7 класса

Пояснительная записка

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документах:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- основной образовательной программы основного общего образования МАОУ Лицей № 7 г. Черняховска;
- примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы : учебное пособие для общеобразовательных организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020;
- санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189).

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. 5-7 класс: учебник для общеобразовательной организации/ [В.М. Казакевич Т38 и др.]; под редакцией В.М. Казакевича. – 3 издание – М. : Просвещение, 2021.

В программу могут быть внесены изменения и /или дополнения в связи с изменением внутреннего распорядка или образовательной деятельности Лицея.

Место учебного предмета, курса в учебном плане школы

Данная программа рассчитана на преподавание курса «Технология» в 5-7 классах в объеме 1 ч в неделю, 34 часа в год.

На внутрипредметный модуль «Дизайн-проектирование» в 5-7 классах отводится по 6 ч в год.

Планируемые результаты освоения предмета

Личностные:

- Формирование познавательных интересов и активности
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные:

В познавательной сфере

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах

при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда
- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В физиолого-психологической сфере:

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

- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ в коммуникативной сфере:
- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
- Разработка вариантов рекламных образцов

Содержание учебного предмета 5 класс

Технология – 34 часа

Раздел 1. Производство (3 ч)

ТБ на уроках технологии. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Вводный контроль.

Раздел 2. Технология (1 ч)

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Раздел 3. Методы и средства творческой проектной деятельности (1 ч)

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Раздел 4. Материалы для производства материальных благ (2 ч)

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Раздел 5. Пища и здоровое питание (3 ч)

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Раздел 6. Технология обработки овощей (6 ч)

Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. *Рубежный контроль.* Технология тепловой обработки овощей. Сервировка стола.

Раздел 7. Создание изделий из текстильных материалов (6 ч)

Рукоделие. Из истории вышивки. Вышивка и ее мотивы. Выполнение простейших вышивальных швов. Шов «вперед иголку», «за иголку». Выполнение простейших вышивальных швов. Шов «стебельчатый шов». Выполнение простейших вышивальных швов. Шов «петельчатый шов». Выполнение простейших вышивальных швов. Шов «тамбурный шов». . Выполнение простейших вышивальных швов. Шов «крест».

Раздел 8. Технология обработки тканей (6 ч)

Организация рабочего места при работе на швейной машине. Правила безопасного труда. Назначение и устройство швейной машины. Подготовка швейной машины. Заправка верхней и нижней нитей. Виды машинных швов. Регулировка стежка. Отработка машинных швов. Практическая работа «Виды машинных швов» .

Раздел 9. Технологии растениеводства (2 ч)

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений.

Раздел 10. Социальные технологии (4 ч)

Человек как объект технологии. *Итоговый контроль*. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Содержание учебного предмета 6 класс

Технология – 34 часа

Раздел 1. Производство (5 ч)

ТБ на уроках технологии. Труд как основа производства. Предметы труда . Сырье как предмет труда. Промышленное сырье. *Вводный контроль*. Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты . Объекты с/х технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Раздел 2. Технология (1 ч)

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина .

Раздел 3. Технологии производства и обработки пищевых продуктов (11 ч)

Основы рационального здорового питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий. Приготовление кулинарных блюд из макаронных изделий. Технологии приготовления теста. *Рубежный контроль* . Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (6 ч)

Рукоделие. Выбор материалов для вышивания. Составление и подбор рисунка для вышивания. Техника вышивания. Вышивка лентами. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусинами.

Раздел 5. Технология обработки тканей (8 ч)

Разработка и изготовление швейного плечевого изделия. Выбор материалов. Построение плечевого изделия. Моделирование. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Работа на швейной машине. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Завершение работы.

Раздел 6. Социальные технологии (3 ч)

Итоговый контроль. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Содержание учебного предмета 7 класс

Технология – 34 часа

Раздел 1. Производство (2 ч)

ТБ на уроках технологии. Современные средства ручного труда. *Вводный контроль*

Раздел 2. Технология (1 ч)

Культура производства. Культура труда.

Раздел 3. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов (2 ч)

Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон

Раздел 4. Технология производства мучных изделий (4 ч)

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные и кондитерские изделия. Тесто и его виды

Раздел 5. Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов (4 ч)

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Морепродукты, рыбные консервы и пресервы.

Раздел 6. Технология обработки тканей (11 ч)

Развитие моды. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Формулы расчета для построения чертежа. *Рубежный контроль*.

Моделирование изделия. Правила безопасной работы на швейной машине. Работа на швейной машине. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка изделия к примерке. Выявление и устранение дефектов изделий кроя. Обработка вытачек, боковых срезов. Раскрой и обработка пояса. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Обработка нижнего среза изделия. Обработка петли и пришивание пуговицы. Отделка изделия.

Раздел 7. Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества (5 ч)

Декоративно-прикладное творчество, его виды. Назначение декоративно-прикладных изделий. Вязание крючком, материалы, инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Технология выполнения исходных элементов. Правила составления и чтения схем узоров. Условные обозначения. Технология вязания круга, квадрата.

Раздел 8. Технология растениеводства (2 ч)

Грибы, их значение в природе и жизни человека. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки .

Раздел 9. Социальные технологии (3 ч)

Назначение социологических исследований. *Итоговый контроль*. Технологии опроса: анкетирование, интервью.

Тематическое планирование

Тематическое планирование по технологии составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся НОО:

1. Развитие ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне
2. Развитие ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.
3. Развитие ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение

5 класс

№	Тема	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
1.	Производство	3	Осваивать новые понятия: потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные.
2.	Технология	1	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности.
3.	Методы и средства творческой деятельности	1	Понимать значимость проекта как формы представления результатов творчества. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества.
4.	Материалы для производства	2	Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Проанализировать собственные

	материальных благ		наблюдения о производствах потребительских благ.
5.	Пища и здоровое питание	3	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания.
6.	Технология обработки овощей	6	Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.
7.	Создание изделий из текстильных материалов	6	Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов (вышивка крестиком).
8.	Технология обработки тканей	6	Соблюдать правила безопасности труда. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Снимать мерки с манекена. Снимать мерки (работа в парах).
9.	Технологии растениеводства	2	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.
10.	Социальные технологии	4	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.

6 класс

№	Тема	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
1.	Производство	5	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Знакомиться с различными видами сырья как предметами труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Составлять коллекцию распространённых строительных материалов и полуфабрикатов. Представлять коллекцию на стенде или планшете.
2.	Технология	1	Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина, техническая и технологическая документация.
3.	Технологии производства и обработки пищевых продуктов	11	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Получать представление о технологии обработки и получения кисломолочных продуктов и их переработки. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий. Осваивать технологии изготовления макаронных изделий. Определять качество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Готовить кулинарные блюда из макаронных изделий.
4.	Создание изделий из текстильных материалов	6	Анализировать свойства и предназначение текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов (вышивка крестиком).

			Изучать историю вышивки. Выполнять основные виды ручных швов. Ознакомиться с вышивками разных народов России. Размечать и переводить рисунок на ткань. Выбирать образец для вышивки. Ознакомиться с основными технологиями вышивки
5.	Технология обработки тканей	8	Соблюдать правила безопасности труда. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Снимать мерки с манекена. Снимать мерки (работа в парах). Разработка и изготовление швейного плечевого изделия. Выбор материалов. Построение плечевого изделия. Моделирование. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Работа на швейной машине. Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия. Завершение работы.
6.	Социальные технологии	3	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.

7 класс

№	Тема	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
1.	Производство	2	Осваивать новые понятия: технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в образовательной организации.
2.	Технология	1	Осваивать новые понятия: культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда на производстве и в образовательной организации.
3.	Технология получения, обработки, преобразования и использование материалов	2	Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Определять волокнистый состав тканей. Заполнять таблицу «Свойства волокнистого состава тканей»

4.	Технология производства мучных изделий	4	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях видов теста. Осваивать методы определения доброкачественности мучных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста. Сравнивать между собой песочное, бисквитное, заварное и слоеное тесто по консистенции, температуре выпекания, продолжительности выпекания.
5.	Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов	4	Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов. Разрабатывать меню рыбного ресторана здорового питания. Оценивать качество разработанного меню
6.	Технология обработки тканей	11	Развитие моды. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика поясных изделий. Мерки, необходимые для конструирования поясного изделия. Формулы расчёта для построения чертежа. Правила безопасной работы на швейной машине и с утюгом. Работа на швейной машине. Стачивание изделий кроя. Обработка вытачек, боковых срезов. Обработка застёжки в боковом шве юбки тесьмой-молнией. Раскрой и обработка пояса. Раскрой и обработка обтачки. Соединение пояса с верхним срезом юбки. Соединение обтачки с верхним срезом юбки. Обработка нижнего среза изделия. Обработка петли и пришивание пуговицы. Окончательная отделка изделия.
7.	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно-прикладного творчества	5	Ознакомиться с декоративно-прикладным творчеством и его видами. Знать назначение декоративно-прикладных изделий. Освоить вязание крючком, правила безопасной работы, технологию выполнения исходных элементов, правила составления и чтения схем узоров, условные обозначения.
8.	Технологии растениеводства	2	Ознакомиться с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных искусственно выращиваемых грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях выращивания, заготовки и хранения грибов.

9.	Социальные технологии	3	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты для изучения успеваемости учащихся класса из 15-25 вопросов. Проводить анкетирование и обработку результатов. Составлять план интервью, готовить вопросы для проведения интервьюирования родственников или учителя.
----	-----------------------	---	--