

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20 ИМЕНИ В.Ф.ГРУШИНА ГОРОДА
НОВОКУЙБЫШЕВСКА ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

5-8 класс

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Личностными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда;

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- 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;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда.

ИКТ-компетентности обучающихся:

Ученик научится:

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
 - соединять устройства ИКТ (блоки компьютера, устройства сетей, принтер, проектор, сканер, измерительные устройства и т. д.) с использованием проводных и беспроводных технологий;
 - правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
 - осуществлять информационное подключение к локальной сети и глобальной сети Интернет;
 - входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через Интернет,
 - размещать в информационной среде различные информационные объекты;

- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ, в частности учитывающие специфику работы с различными экранами.

- создавать различные геометрические объекты с использованием возможностей специальных компьютерных инструментов;

- создавать диаграммы различных видов (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.) в соответствии с решаемыми задачами;

- создавать специализированные карты и диаграммы: географические, хронологические;

- создавать графические объекты проведением рукой произвольных линий с использованием специализированных компьютерных инструментов и устройств.

- организовывать сообщения в виде линейного или включающего ссылки представления для самостоятельного просмотра через браузер;

- работать с особыми видами сообщений: диаграммами (алгоритмические, концептуальные, классификационные, организационные, родства и др.), картами (географические, хронологические) и спутниковыми фотографиями, в том числе в системах глобального позиционирования

- проводить деконструкцию сообщений, выделение в них структуры, элементов и фрагментов;

- использовать при восприятии сообщений внутренние и внешние ссылки;

- формулировать вопросы к сообщению, создавать краткое описание сообщения; цитировать фрагменты сообщения;

- избирательно относиться к информации в окружающем информационном пространстве, отказываться от потребления ненужной информации.

- выступать с аудиовидеоподдержкой, включая выступление перед дистанционной аудиторией;

- участвовать в обсуждении (аудиовидеофорум, текстовый форум) с использованием возможностей Интернета;

- использовать возможности электронной почты для информационного обмена;

- вести личный дневник (блог) с использованием возможностей Интернета;

- осуществлять образовательное взаимодействие в информационном пространстве образовательного учреждения (получение и выполнение заданий, получение комментариев, совершенствование своей работы, формирование портфолио)

- соблюдать нормы информационной культуры, этики и права; с уважением относиться к частной информации и информационным правам других людей.

- использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

-использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;

-использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

-искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных, в частности использовать различные определители;

-моделировать с использованием виртуальных конструкторов;

-конструировать и моделировать с использованием материальных конструкторов с компьютерным управлением и обратной связью

-моделировать с использованием средств программирования;

-проектировать и организовывать свою индивидуальную и групповую деятельность, организовывать своё время с использованием ИКТ

Ученик получит возможность научиться:

-осознавать и использовать в практической деятельности психологические особенности восприятия информации человеком.

-проектировать дизайн сообщений в соответствии с задачами и средствами доставки

-понимать сообщения, используя при их восприятии внутренние и внешние ссылки, различные инструменты поиска, справочные источники (включая двуязычные)

-взаимодействовать в социальных сетях, работать в группе над сообщением (вики)

-использовать различные приёмы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности

-анализировать результаты своей деятельности и затрачиваемых ресурсов

Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности:

Ученик научится:

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

- использовать такие естественнонаучные методы и приемы, как наблюдение, постановка проблемы, моделирование, теоретическое обоснование;

- использовать некоторые модели полученных 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.

Ученик получит возможность научиться:

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

- использовать догадку, озарение, интуицию;

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

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

- осознавать свою ответственность за качество выполненного проекта.

Стратегии смыслового чтения и работа с текстом

Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного

Ученик научится:

• ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:

— определять главную тему, общую цель или назначение текста;

— выбирать из текста или придумать заголовок, соответствующий содержанию и общему смыслу текста;

— формулировать тезис, выражающий общий смысл текста;

— предвосхищать содержание предметного плана текста по заголовку и с опорой на предыдущий опыт;

— объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте;

— сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;

• находить в тексте требуемую информацию (пробежать текст глазами, определять его основные элементы, сопоставлять формы выражения информации в запросе и в самом тексте, устанавливать, являются ли они тождественными или синонимическими, находить необходимую единицу информации в тексте);

• решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи, требующие полного и критического понимания текста:

- определять назначение разных видов текстов;
- ставить перед собой цель чтения, направляя внимание на полезную в данный момент информацию;
- различать темы и подтемы специального текста;
- выделять не только главную, но и избыточную информацию;
- прогнозировать последовательность изложения идей текста;
- сопоставлять разные точки зрения и разные источники информации по заданной теме;
- выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов и мыслей;
- формировать на основе текста систему аргументов (доводов) для обоснования определённой позиции;
- понимать душевное состояние персонажей текста, сопереживать им.

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать изменения своего эмоционального состояния в процессе чтения, получения и переработки полученной информации и её осмысления.

Работа с текстом: преобразование и интерпретация информации

Ученик научится:

- структурировать текст, используя нумерацию страниц, списки, ссылки, оглавление; проводить проверку правописания; использовать в тексте таблицы, изображения;
- преобразовывать текст, используя новые формы представления информации: формулы, графики, диаграммы, таблицы, переходить от одного представления данных к другому;
- интерпретировать текст:
 - сравнивать и противопоставлять заключённую в тексте информацию разного характера;
 - обнаруживать в тексте доводы в подтверждение выдвинутых тезисов;
 - делать выводы из сформулированных посылок;
 - выводить заключение о намерении автора или главной мысли текста.

Ученик получит возможность научиться:

- выявлять имплицитную информацию текста на основе сопоставления иллюстративного материала с информацией текста, анализа подтекста (использованных языковых средств и структуры текста).

Работа с текстом: оценка информации

Ученик научится:

- откликаться на содержание текста:
 - связывать информацию, обнаруженную в тексте, со знаниями из других источников;
 - оценивать утверждения, сделанные в тексте, исходя из своих представлений о мире;
 - находить доводы в защиту своей точки зрения;
- откликаться на форму текста: оценивать не только содержание текста, но и его форму, а в целом — мастерство его исполнения;

- на основе имеющихся знаний, жизненного опыта подвергать сомнению достоверность имеющейся информации, обнаруживать недостоверность получаемой информации, пробелы в информации и находить пути восполнения этих пробелов;

- в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять содержащуюся в них противоречивую, конфликтную информацию;

- использовать полученный опыт восприятия информационных объектов для обогащения чувственного опыта, высказывать оценочные суждения и свою точку зрения о полученном сообщении (прочитанном тексте).

Ученик получит возможность научиться:

- критически относиться к рекламной информации;
- находить способы проверки противоречивой информации;
- определять достоверную информацию в случае наличия противоречивой или конфликтной ситуации.

Предметные результаты выпускников основной школы по технологии выражаются в следующем:

в ценностно-ориентационной сфере:

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

- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

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

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

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

в познавательной сфере:

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

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

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико – технологических задач;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

в коммуникативной сфере:

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

- 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 ;

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

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труд;

- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирование объекта труда;

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

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

Результаты освоения предмета «Технология»:

в ценностно-ориентационной сфере:

- чувство гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности; знание культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества;

-компетентность в решении моральных проблем на основе личного выбора, осознанное и ответственное отношение к собственным поступкам;

-эстетические потребности, ценности и чувства, эстетическое сознание как результат освоения художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности декоративно – прикладного характера;

в трудовой сфере:

-умение самостоятельно планировать пути достижения целей, ставить новые учебные задачи, анализировать собственную учебную деятельность

-умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно – коммуникативных технологий;

в познавательной сфере:

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

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

-приобретение устойчивых навыков самостоятельной, целенаправленной и содержательной технологично – учебной деятельности, включая информационно – коммуникативные технологии;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основой данной программы является новый методологический подход направленный на здоровьесбережение учеников. Эта задача может быть реализована прежде всего на уроках по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно – практические работы по определению качества пищевых продуктов, как органолептическими, так и лабораторными методами. В содержание 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 учащихся формируется устойчивые безопасные приемы труда. При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде. При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин. Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами. В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани ранее не изучавшиеся в школе. Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел Тема 1. Санитария и гигиена.

Общие правила безопасных приёмов 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 посуда 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 приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

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.

Физиологические основы рационального питания. Составление рациона здорового питания с использованием компьютерных программ. Понятие о микроорганизмах.

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

Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. Оформление готовых блюд.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.

Виды горячих напитков. Правила хранения. Требования к качеству готовых напитков.

Тема 4. Блюда из овощей.

Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Механическая обработка овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Преимущество и недостатки различных способов термической обработки овощей.

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов.**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Рыбные полуфабрикаты. Санитарное условие механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика оборудования инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой обработке рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Тема 7. Блюда из птицы.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Технология приготовления блюд из птицы.

Тема 8. Блюда из мяса.

Значение и место мясных блюд в питании. Пищевая ценность мяса. Оборудование и инвентарь применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд. Гарниры и соусы к мясным блюдам.

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

Подготовка к варки круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Посуда и инвентарь применяемая при варки. **Тема 10. Заправочные супы.**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Оформление готовых блюд.

Тема 11. Изделия из теста.

Виды теста. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Блины с припёком. Технология приготовления пресного слоеного теста. Рецепт и приготовление песочного теста. Инструменты и приспособления для раскатки и разделки теста. Фруктовые начинки и кремы.

Тема 12. Сервировка стола. Этикет.

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Время и продолжительность визита. Приглашения, поздравительные открытки.

Тема 13. Приготовление обедов в походных условиях.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия.

Раздел II. Создание изделий из текстильных материалов.

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Ткацкое производство. Основные свойства ткани. Сравнительные характеристики.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина. Организация рабочего места. Назначение и конструкция современных приспособлений к швейной машине.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Классово – социальное положение человека и его отражение в costume. История одежды. Народный костюм как основа построения современных форм одежды. Антропометрические измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде. Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования. Художественное оформление народной одежды. Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Машинные швы, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Инструменты и приспособления для раскроя. Сборка изделия. Стачивание и окончательная отделка изделия. Приемы ВТО.

Раздел 3. Художественные ремесла.

Тема 1. Декоративно – прикладное искусство.

Знакомство с различными видами ДПИ народов нашей страны.

Традиции, обряды, семейные праздники.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства.

Понятие о композиции. Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России.

Тема 3 . Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Лоскутная пластика в современной моде.

Тема 4. Роспись ткани.

Художественные особенности свободной росписи ткани.

История появления техники «узелковой батик».

Тема 5. Вязание крючком.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Вязаные изделия в современной моде. Основные схемы вязания.

Тема 6. Вязание на спицах.

Ассортимент изделий связанных на спицах. Технология выполнения вязанных изделий. Приемы вязания на двух и пяти спицах.

Раздел 4. Оформление интерьера.

Тема 1. Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно – гигиенических требований.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема 2. Интерьер жилого дома.

Понятие о композиции в интерьере. Современные материалы в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно – прикладного искусства.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Тема 3. Комнатные растения в интерьере.

Роль комнатных растений. Декоративное цветоводство. Оформление балконных лоджий.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Раздел 5. Электротехника.

Тема 1. Бытовые электроприборы.

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Подбор бытовых приборов.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, бытовых холодильниках, их принцип работы и правила эксплуатации.

Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение.

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

Основные составляющие современного производства. Приоритетные направления развития техники и технологий.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

Раздел 7. 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.

Проекты социальной направленности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематическое планирование

Программа по предмету «Технология» рассчитана на 2 часа в неделю

(68 часов)

5 – 8 классов.

№ п/п	Содержание учебного материала	Количество часов по рабочей программе
5 класс		
1	Вводное занятие. Инструктаж по т/б.	2
2	Кулинария.	14
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	36
4	Технологии ведения дома.	4
5	Электротехнические работы.	2
6	Творческие, проектные работы.	2
7	Дизайн пришкольного участка.	8
	Итого	68
6 класс		
1	Вводное занятие. Инструктаж по т/б.	2
2	Кулинария.	12
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	32
4	Технологии ведения дома.	4
5	Электротехнические работы.	2
6	Творческие, проектные работы.	6
7	Дизайн пришкольного участка.	10
	Итого	68
7 класс		
1	Вводное занятие. Инструктаж по т/б.	2
2	Кулинария.	10
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	20
4	Технологии ведения дома.	4

5	Электротехнические работы.	4
6	Творческие, проектные работы.	14
7	Дизайн пришкольного участка.	14
	Итого	68
8 класс		
1	Вводное занятие. Инструктаж по т/б.	2
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	14
3	Технологии ведения дома.	24
4	Электротехнические работы.	8
5	Творческие, проектные работы.	12
6	Дизайн пришкольного участка.	8
	Итого	68

