


муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 72 города Тюмени

Принято МО <i>Форм. курс</i> цикла <i>методический, 8 класс</i> Протокол № <u>1</u> от <u>30.08</u> 2017 г Руководитель МО Фаттахов Р.А. / <i>[подпись]</i> /	Согласовано Заместитель директора по УВР <u>31.08</u> 2017г. Рычкова Ю.П. / <i>[подпись]</i> /	Утверждено Директор МАОУ СОШ №72 г. Тюмени Приказ № <u>513</u> от <u>31.08</u> С.О. Аквазба / <i>[подпись]</i> / 
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ

5-7 КЛАСС

Программа. «Технология», на основе авторской программы Симоненко В.Д.,
Просвещение, 2004 год

Учебники. «Технология. Технология ведения дома 7 класс» Сеница Н.В.,
Симоненко В.Д. – М.; Просвещение, 2013

Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с нормативными документами, определяющими содержание основного общего образования:

1. Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 31.12.2014 г. с изменениями от 06.04.2015 г.)
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 (ред. от 29.12.2014);
3. Письмо Минобрнауки России от 28.10.2015 N 08-1786 "О рабочих программах учебных предметов"
4. Письмо Министерства образования РФ от 17.06.1997г. №760/14-12 «Об особенностях обучения по программам образовательной области «Технология»;
5. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29.12.2010 № 189, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 03.03.2011 № 19993);
6. Основная образовательная программа основного общего образования муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 72 г. Тюмени.
7. Учебного плана МОУ СОШ №72 на 2017-2018 учебный год.
8. Годового учебного календарного графика на 2017-2018 учебный год.

Цели и задачи учебного предмета в области формирования системы знаний, умений, ключевых компетенций обучающихся:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- 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 разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых 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, целеустремлённости, 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 прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Концепция, заложенная в содержании учебного материала.

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

На курс «Технология» в 5-7 классе выделяет 68 часов (по 2 часа в неделю), в 8 классе – 34 часа (1 час в неделю).

Планируемые предметные результаты освоения конкретного учебного предмета

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития. Выпускник научится:

- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами

обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

– проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

– *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

– Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся Выпускник научится:

– следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

– оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

– прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

– в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

– проводить оценку и испытание полученного продукта;

– проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

– описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

– анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

– оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Личностными результатами освоения учащимися 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 натурное 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 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, 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.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

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;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-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 технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления 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.

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 сырья, 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, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем 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 измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

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 или сфере услуг;
- 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;

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

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;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;

- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),

- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- разъясняет функции модели и принципы моделирования,
- создаёт модель, адекватную практической задаче,
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
- составляет рацион питания, адекватный ситуации,
- планирует продвижение продукта,
- регламентирует заданный процесс в заданной форме,
- проводит оценку и испытание полученного продукта,
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Критерии оценки знаний учащихся.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся

Оценка «5» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

Оценка «4» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

Оценка «3» ставится, если работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

Оценка «2» ставится, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

Оценка «5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

Оценка «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

Оценка «3» - соответствует работа, содержащая 50 - 70 % правильных ответов.

Раздел 3.Содержание учебного предмета

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка

под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел « Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт. Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных

тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой

нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание; временное соединение деталей – смётывание; временное закрепление подогнутого края – замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Тема 5. «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание схем вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, кипящими жидкостями и приспособлениями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Лабораторно-практические и практические работы:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления и подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы: Приготовление бутербродов и горячих напитков к

завтраку. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом .

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений
Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Лабораторно-практические и практические работы Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Изготовление выкройки для стула. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного

изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие). Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Моделирование одежды

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к

раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

РК «Правила безопасности труда при пошиве проектного изделия».

Тема 6. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.

Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел « Кулинария »

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий.

Теоретические сведения. Виды круп. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

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

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных

продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Лабораторно-практические и практические работы Определение качества термической обработки рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса и птицы

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса . Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу. Требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление блюда из мяса или птицы.

Тема 4. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление супа. Приготовление крошки.

Тема 5. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Предметы для сервировки стола. Профессия технолог пищевой промышленности.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование состава обеда. Сервировка стола к обеду.

Технология домашнего хозяйства (4ч):

Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. (2ч)

Основные теоретические сведения

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Особенности конструкции ламп, область применения, потребление электроэнергии. Достоинства и недостатки. Типы светильников. Виды светильников. Современные системы управления светом. Типы освещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Практическая работа

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

Гигиена жилища (2ч)

Основные теоретические сведения.

Значение в жизни человека и поддержка чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборок. Их особенности и правила проведения. Средства ухода за посудой, уборка помещения.

Практическая работа

Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения.

Электротехника(2ч)

Бытовые электроприборы

Основные теоретические сведения

Зависимость здоровья и самочувствия от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос. Его функции. Понятие о микроклимате. Функции микроклиматических приборов.

Практические работы

Изучение потребностей в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата. Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей семьи.

Кулинария (10 ч)

Изделия из жидкого теста (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Оборудование , посуда , инвентарь. Технология приготовления теста, изделий из него. Подача их к столу.

Практические работы

Приготовление жидкого теста.

Виды теста и выпечки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки из них. Профессия кондитер.

Практические работы

Приготовление блюд из пресного теста.

Сладости, десерты и напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды сладостей. Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки. Рецептура, технология приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Практическая работа

Приготовление сладких напитков.

Блюда из молока (2ч)

Основные теоретические сведения

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное молоко, молочные продукты, молочные консервы, кисломолочные продукты, сыры. Методы определения качества. Посуда для приготовления блюд. Молочные супы и каши. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Практическая работа

Определение качества молока и молочных продуктов.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользование десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей

Практическая работа

Разработка пригласительных билетов. Разработка меню.

Создание изделий из текстильных материалов (16ч)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Способы их получения. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств ткани из различных волокон.

Практическая работа

Определение сырьевого состава ткани и изучение их свойств.

Конструирование швейных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о поясной одежде. Виды поясного изделия. Конструирование юбки. Снятие мерок для поясного изделия. Построение чертежа прямой юбки.

Практические работы

Снятие мерок для поясного изделия.

Моделирование швейного изделия (2ч)

Основные теоретические сведения

Приёмы моделирования прямой юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Элементы машиноведения (2ч)

Основные теоретические сведения

Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практические работы

Чистка. Смазка швейной машины.

Технология изготовления швейного изделия (8ч)

Основные теоретические сведения

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкройки на ткань. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Правила техники

безопасности. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайным стежком. технология обработки среднего шва юбки с застежкой «молния». Подготовка и проведение примерки поясного изделия. Устранение дефектов. Последовательность обработки поясного изделия. Технология обработки вытачек, бортовых срезов, верхнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

Практические работы

Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка застёжки тесьмой молнией. Подготовка и проведение примерки. Обработка юбки после примерки. Окончательная отделка юбки.

Художественные ремесла (16 ч):

Ручная роспись тканей (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о ручной росписи ткани. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Технология горячего и холодного батика. Декоративные эффекты. Особенности выполнения узлового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Практические работы

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Вышивание (12ч)

Основные теоретические сведения

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных. Петельных, крестообразных и косых стежков. Техника выполнения шов крест. Использование ПК в вышивке. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Швы используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовых работ. Профессия вышивальщица.

Практические работы

Выполнение образцов вышивок.

Технология творческой и опытнической деятельности

Основные теоретические сведения

Цели и задачи проектной деятельности. Составные части готового творческого проекта.

Практические работы

Творческий проект .

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ урока	Дата	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Планируемые результаты			Образовательные ресурсы	Домашнее задание
					Предметные УУД	Метапредметные	Личностные		
1		Вводное занятие. Техника безопасности.	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.	<i>Знания:</i> о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности		
2		Творческая проектная деятельность	1	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников	<i>Знания:</i> о цели и задачах, содержании и последовательности изучения предмета «Технология» в 5 классе. <i>Умения:</i> анализировать варианты проектов по предложенным	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности		

					критериям	Коммуникативные: диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы			
3,4		Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).	Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция Коммуникативные: диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация		
5		Бытовые электроприборы на кухне	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.					
6,7,8		Творческий проект по	3	Реализация этапов выполнения творческого	Знания: о цели и задачах, этапах	Познавательные: умение вести	Формирование мотивации и		

разделу
«Оформление
интерьера»

проекта.выполнение
требований к готовому
изделию.Расчёт затрат на
изготовление проекта.

проектирования.
Умения:
выполнять проект
по теме
«Интерьер»

исследовательскую и
проектную
деятельность,
построение цепи
рассуждений,
определение
понятий,
сопоставление,
анализ, смысловое
чтение.
Регулятивные:
целеполагание,
анализ ситуации и
моделирование,
планирование,
рефлексия, волевая
регуляция
Коммуникативные:
диалог, проявление
инициативы,
сотрудничество

самотивации
изучения темы,
смыслообразова
ние, реализация
творческого
потенциала,
развитие
готовности к
самостоятельны
м действиям,
развитие
трудолюбия

9		Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	1	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком</p>	<p><i>Знания:</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. <i>Умения:</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразования, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>		
10		Физиология питания.	1	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных</p>	<p><i>Знания:</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <i>Умения:</i> анализировать пищевую пирамиду, составлять меню</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание. анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразования</p>		

				<p>веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания</p>	на завтрак	<p>самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>			
11,12		Бутерброды и горячие напитки.	2	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размол зёрен кофе. Технология приготовления, подача</p>	<p><i>Знания:</i> о видах бутербродов, горячих напитков, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <i>Умения:</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>		

				кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.					
13, 14		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p><i>Знания:</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии приготовления.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая рефляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
15, 16		Блюда из сырых овощей и фруктов.	2	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.</p>	<p><i>Знания:</i> о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.</p>	<p>Познавательные: анализ, умение делать выводы.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные : диалог, организация учебного</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками,</p>		

			<p>Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.</p> <p>Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.</p> <p>Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы</p>	<p><i>Умения:</i> выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей</p>	<p>сотрудничества, толерантность</p>	<p>нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
--	--	--	---	---	--------------------------------------	--	--	--

				<p>нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p>					
17,18		Тепловая кулинарная обработка овощей.	2	<p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p><i>Знания:</i> о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из варёных овощей, требования к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, используя технологическую карту</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цели рассуждения, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразования, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
19,20		Блюда из яиц.	2	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры</p>	<p><i>Знания:</i> о значении яиц в питании человека,</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации</p>		

				<p>предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p>	<p>об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Умения:</i> определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц</p>	<p>анализ, построение цени рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>изучения темы, смыслообразования, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
21,22		Приготовление завтрака. Сервировка стола к	2	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке</p>	<p><i>Знания:</i> о калорийности проектов, правилах</p>	<p>Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,</p>		

		завтраку.		стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к завтраку	цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	смыслообразования, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда		
23,24		Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат изготовления проектного изделия.	<i>Знания:</i> о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций		

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)

25,26	Производство текстильных материалов	2	<p>Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	<p><i>Знания:</i> о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной лицевой сторон ткани, направления долевой нити. <i>Умения:</i> определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити</p>	<p>Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
27,28	Свойства текстильных материалов.	2	<p>свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон</p>	<p><i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. <i>Умения:</i> определять по свойствам тканей вид тканей,</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико – технологического и экономического мышления, развитие</p>		

				растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	составлять план выполнения проекта	рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог организация учебного сотрудничества	трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		
29,30, 31,32		Швейные ручные работы.	4	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания-ручное обмётывание; временное соединение деталей-смётывание; временное закрепление подогнутого края-замётывание (открытым и закрытым срезами). Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка</i>	<i>Знания</i> : о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой. <i>Умения</i> : выполнять ручные работы, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами	Познавательные : сопоставление, анализ. выбор способов решения задачи, поиск информации, прогнозирование Регулятивные : целеполагание, анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог. организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		
Машиноведение									
3,34		Подготовка швейной машины к работе	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	<i>Знания</i> : о видах приводов швейной машины,	Познавательные : сопоставление, анализ, выбор	Формирование мотивации и самомотивации		

				<p>Основные узлы швейной машины.</p> <p>Организация рабочего места для выполнения машинных работ.</p> <p>Подготовка швейной машины к работе:</p> <p>намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки вверх.</p>	<p>устройстве швейной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине.</p> <p><i>Умения:</i></p> <p>подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине</p>	<p>способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные:</p> <p>целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные</p> <p>: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление гехнико-технологического и экономического мышления</p>		
35,36		Приёмы работы на швейной машине	2	<p>Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.</p> <p>Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p>Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад</p>	<p><i>Знания:</i> о подготовке швейной машины к работе.</p> <p><i>Умения:</i></p> <p>подготовить швейную машину к работе, выполнять образцы швов</p>	<p>Познавательные:</p> <p>сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать.</p> <p>Регулятивные:</p> <p>целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные</p> <p>: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
37,38		Швейные машинные	2	<p>Основные операции при машинной обработке</p>	<p><i>Знания:</i> об устройстве утюга,</p>	<p>Познавательные:</p> <p>сопоставление.</p>	<p>Формирование мотивации и</p>		

		работы. Влажно-тепловая обработка.		<p>изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p>	<p>приемах влажно-тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять влажно-тепловую обработку</p>	<p>анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание. анализ ситуации и моделирование. планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
--	--	------------------------------------	--	---	--	---	--	--	--

Конструирование и моделирование

39,40, 41,42		Конструирование швейных изделий	4	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.</p> <p>Инструменты и</p>	<p><i>Знания:</i> об общих правилах снятия мерок для построения</p>	<p>Познавательные: сопоставление. анализ, выбор способов решения</p>	<p>Формирование мотивации и самотивации изучения темы,</p>		
--------------	--	---------------------------------	---	--	---	---	--	--	--

				<p>приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях. <i>Умения:</i> снимать мерки с фигуры человека, записывать их</p>	<p>задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество</p>	<p>развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности</p>		
Технология изготовления рабочей одежды									
43,44		Раскрой швейного изделия	2	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.</p>	<p><i>Знания:</i> о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям</p>	<p>Познавательные: сопоставление. анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка, целеудержание. Коммуникативные: диалог, монолог</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
45,46		Технология изготовления	2	<p>Последовательность изготовления швейных</p>	<p><i>Знания:</i> о технологии</p>	<p>Познавательные: сопоставление,</p>	<p>Формирование мотивации и</p>		

		швейных изделий		изделий.Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке),под резинку (в юбке).	изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности. <i>Умения:</i> составлять план изготовления швейного изделия	анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	самотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям		
47,48, 4950, 51,52,		Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	6	<i>Знания:</i> о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. <i>Умения:</i> обработать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического		

и самооценка.
Коммуникативные
: диалог,
организация
учебного
сотрудничества

мышления

Раздел «Художественные ремёсла»

53,54

Декоративно-прикладное искусство

2

Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам

Знания: о видах декоративно-прикладного искусства.
Умения: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта

Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).
Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.
Коммуникативные
: диалог, организация учебного сотрудничества

Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности

55,56

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании

2

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и

Знания: о правилах, приёмах и средствах композиции, этапах проектной

Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения

Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта,

		предметов декоративно-прикладного искусства		пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	деятельности. <i>Умения:</i> составлять план реализации проекта изделия из лоскутов	делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные</i> : диалог, организация учебного сотрудничества	смыслообразовани е, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализации творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		
57,58,		Лоскутное шитьё.	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями	<i>Знания:</i> о видах и технологиях лоскутного шитья. <i>Умения:</i> разрабатывать узоры для	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы,	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразовани		

				<p>современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>лоскутного шитья, изготавливать шаблоны</p>	<p>прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>е, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
61,62, 63,64		Творческий проект «Художественные ремёсла»	4	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта.</p>	<p><i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> выполнять обоснование проекта</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности,</p>		

						самооценка. Коммуникативные : диалог, организация учебного сотрудничества	развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техничко - технологического и экономического мышления		
		Оформление портфолио.	2	Оформление портфолио.Подготовка электронной презентации.	<i>Знания:</i> о правилах и требованиях к докладу защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта	Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные : диалог	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта, смыслообразовани е, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно- продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социали- зации		
		Защита творческого проекта	2	Защита проекта	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и	Познавательные: сопоставление, умение делать выводы. Регулятивные:	Формирование мотивации и самотивации выполнения проекта,		

недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта

целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.

Коммуникативные
: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать

смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации

Календарно-тематическое планирование 6 класс

№ урока	Дата	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Планируемые результаты			Образовательные ресурсы	Домашнее задание
					Предметные УУД	Метапредметные	Личностные		
1		Вводный урок. Техника безопасности	1	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Правила безопасного труда при работе в кабинете технологии	<i>Знание:</i> техники безопасности проведения: технологического процесса приготовления пищи и пошива изделий из текстильного материала; работы электрооборудованием и инструментами спец. характера <i>Умения:</i> соблюдения правил техники безопасности	<i>Познавательные:</i> умение работать с информацией, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, нравственно-этическая ориентация		

2		Интерьер жилого дома	1	<p>Запуск первого творческого проекта.</p> <p>Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом.</p> <p>Зонирование пространства жилого дома.</p> <p>Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны.</p> <p>Зонирование комнаты подростка.</p> <p>Понятие о композиции в интерьере.</p> <p>Интерьер жилого дома.</p> <p>Современные стили в интерьере.</p> <p>Использование современных</p>	<p><i>Знания:</i> о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.</p> <p><i>Умения:</i> выполнять презентацию в программе Microsoft Office Power Point</p>	<p><i>Познавательные:</i> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений.</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности, нравственно-этическая ориентация</p>		
---	--	----------------------	---	---	--	--	---	--	--

				<p>материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон</p>					
3,4		Комнатные растения в интерьере	2	<p>Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия фитодизайнер.</p>	<p><i>Знания:</i> о разновидностях комнатных растений, приемах фитодизайна, технологии выращивания комнатных растений. <i>Умения:</i> составлять информационную карту по уходу за растением и его размещению, выполнять обоснование проекта</p>	<p><i>Познавательные:</i> определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, сотрудничество</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация</p>		

5,6		Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	<i>Знания:</i> о цели и задачах, этапах проектирования. <i>Умения:</i> выполнять проект по теме «Интерьер»	<i>Познавательные:</i> определение понятий, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысл ообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, готовности к самостоятельным действиям		
7,8		Подготовка к защите творческого проекта	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	<i>Знания:</i> о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> защищать проект, анализировать по предложенным критериям	<i>Познавательные:</i> построение цепи рассуждений, умения делать выводы, вести исследовательскую и проектную деятельность. <i>Регулятивные:</i> рефлексия, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление сотрудничества, умения слушать и выступать инициативы,	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций		

будущей
социализации

Разделы « Кулинария» (12 ч)

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)

9,10	Блюда из рыбы	2	Запуск второго творческого проекта. Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.	<i>Знания:</i> о видах рыбы и рыбных продуктах, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. <i>Умения:</i> определять свежесть рыбы, выполнять разделку и тепловую обработку рыбы	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда
------	---------------	---	--	--	--	---

				<p>Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>					
11,12		Блюда из нерыбных продуктов моря	2	<p>Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд</p>	<p><i>Знания:</i> о способах механической и тепловой кулинарной обработки нерыбных продуктов моря, требованиях к качеству готового блюда. <i>Умения:</i> выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку нерыбных продуктов моря, используя технологическую карту</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
13,14		Технология первичной и тепловой обработки мяса. Приготовление блюд из мяса	2	<p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы</p>	<p><i>Знания:</i> о видах мяса и мясных продуктов, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке,</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации</p>		

			<p>определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача готовых блюд к столу. Гарниры к мясным блюдам</p>	<p>технологии приготовления блюд из мяса и птицы; о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда</p> <p><i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса</p>	<p>моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания</p>		
--	--	--	---	---	--	--	--	--

15,16		Блюда из птицы	2	<p>Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу</p>	<p><i>Знания:</i> о видах домашней птицы, признаках доброкачественности мяса, технологии подготовки мяса к тепловой обработке, технологии приготовления блюд из птицы; о способах тепловой кулинарной обработки мяса, требованиях к качеству готового блюда <i>Умения:</i> определять свежесть мяса, составлять технологическую последовательность приготовления блюд из мяса</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания</p>		
17,18		Заправочные супы	2	<p>Значение супов в рационе питания.</p>	<p><i>Знания:</i> о значении первых блюд в питании</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, анализ,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации</p>		

				<p>Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу</p>	<p>человека, классификации супов, технологии приготовления бульона и супа. <i>Умения:</i> составлять технологическую карту приготовления супа</p>	<p>построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p>		
19,20		<p>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</p>	2	<p>Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила этикета за столом и пользования</p>	<p><i>Знания:</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. <i>Умения:</i> сервировать стол к обеду</p>	<p><i>Познавательные:</i> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование,</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами</p>		

				столовыми приборами		планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	научной организации умственного и физического труда		
21,22		Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	<i>Знания:</i> о сервировке стола к обеду, правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> готовить суп, блюда из птицы, рыбы, салат, сервировать стол к обеду, защищать проект	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации		

Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», (22ч)

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (8ч)

23,24	Виды и свойства текстильных материалов из химических волокон	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	<i>Знания:</i> о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов. <i>Умения:</i> определять состав тканей по их свойствам	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смысл образования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление техникотехнологического и экономического мышления		
25,26, 27,28	Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным коротким рукавом	4	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления	<i>Знания:</i> о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого швейного изделия,	<i>Познавательные:</i> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление техникотехнологического и экономического мышления		

				<p>плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом</p>	<p>правилах измерения и об условных обозначениях <i>Умения:</i> составлять план выполнения проекта, выполнять чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 выбирать ткань для выполнения изделия; снимать мерки, записывать их</p>	<p>конструирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>			
29,30		<p>Моделирование плечевой одежды</p>	2	<p>Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных</p>	<p><i>Знания:</i> о моделировании плечевой одежды. <i>Умения:</i> выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия, подготовку выкройку к раскрою</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, учебное</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала</p>		

				<p>деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою</p>		сотрудничество			
31,32		Раскрой плечевого изделия	2	<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками</p>	<p><i>Знания:</i> о последова- тельности и приемах раскроя плечевого швейного изделия. <i>Умения:</i> выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям, дублировать необходимые детали клеевой прокладкой</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техникотехнологическ ого и экономического мышления</p>		

33,34		Ручные швейные работы	2	<p>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных: временное соединение мелкой детали с крупной — приметывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — выметывание</p>	<p><i>Знания:</i> о требованиях к выполнению ручных работ, технологии выполнения ручных работ (копировальные стежки, приметывание, выметывание), правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. <i>Умения:</i> выполнять образцы ручных швов, соблюдать правила безопасного пользования иглой, ножницами</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям</p>		
-------	--	-----------------------	---	--	---	--	--	--	--

35,36		Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	2	<p>Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине, технология</p>	<p><i>Знания:</i> об устройстве швейной иглы, <i>Умения:</i> подготовить швейную машину к работе</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям</p>		
-------	--	--	---	--	--	--	--	--	--

				обмётывания петель и пришивания пуговицы с помощью швейной машины					
37,38		Машинные работы	2	Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков на швы перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной шов с расположением шва на сгибе и в кант)	<i>Знания:</i> о технологии выполнения обтачных швов. <i>Умения:</i> выполнять образцы швов	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразование, саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям		
39,40		Обработка мелких деталей	2	Обработка мелких деталей швейного изделия мягкого пояса, бретелей	<i>Знания:</i> о технологии выполнения обработки мелких деталей	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации,	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, смыслообразование,		

				обтачным швом	швейного изделия <i>Умения:</i> выполнять образцы швов	умения делать выводы, прогнозировать. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	саморазвитие, мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям		
41,42		Подготовка и проведение примерки	2	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки	<i>Знания:</i> о последовательности подготовки изделия к примерке, способах выявления и устранения дефектов. <i>Умения:</i> выполнять примерку изделия, выявлять и устранять дефекты	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления		

43,44		Технология изготовления плечевого изделия	2	<p>Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.</p>	<p><i>Знания:</i> О технологии обработки швейных изделия.</p> <p><i>Умения:</i> по использованию теоретического материала при обработке швейного изделия, применение необходимого для этого способа; оценивать качество работы по представленным критериям</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).</p> <p><i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техникотехнологического и экономического мышления</p>		
-------	--	---	---	--	--	--	--	--	--

45,46, 47,48, 49,50, 51,52,		Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	8	<p>Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта</p>	<p><i>Знания:</i> последовательности изготовления и окончательной отделки швейного изделия, о правилах подготовки доклада по защите проекта, о правилах защиты проекта. <i>Умения:</i> выполнять отделку швейного изделия, оформлять паспорт проекта, защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление техникотехнологического и экономического мышления. <i>Смыслообразование,</i> развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации</p>		
-----------------------------	--	---	---	--	--	--	--	--	--

Разделы «Художественные ремесла» (8 ч) «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)

53,54		<p>Основные виды петель при вязании крючком Вязание полотна</p>	2	<p>Запуск четвёртого творческого проекта. Краткие сведения из истории старинного рукоделия вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины ниток. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания</p>	<p><i>Знания:</i> о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания. <i>Умения:</i> читать простой узор для вязания крючком, выполнять цепочку из воздушных петель, столбики без накида, составлять план выполнения проекта</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение делать выводы, прогнозировать, умение работать по алгоритму (плану). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления</p>		
-------	--	---	---	---	--	---	--	--	--

55,56		Вязание по кругу	2	<p>Вязание по кругу: основное кольцо. Способы вязания по кругу: по спирали, кругами. Особенности вязания плоских фигур: круга, квадрата, шестиугольника и объёмных форм. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий</p>	<p><i>Знания:</i> о способах вязания по кругу. <i>Умения:</i> читать схемы для вязания крючком, выполнять основные виды петель, вязать по кругу</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности</p>		
57,58		Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель	2	<p>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями</p>	<p><i>Знания:</i> о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. <i>Умения:</i> выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли</p>	<p><i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i></p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смысл ообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого в предметно-практической деятельности</p>		

					последнего ряда	диалог, организация учебного сотрудничества			
59,60		Вязание цветных узоров	2	Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Профессия художник в области декоративно-прикладного искусства	<i>Знания:</i> о способах вязания спицами, об условных обозначениях на схемах для вязания спицами. <i>Умения:</i> выполнять набор петель, лицевые и изнаночные петли, закрывать петли последнего ряда	<i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смысл ообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической-деятельности		
61,62, 63,64		Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	<i>Знания:</i> об этапах выполнения проекта, о технологии вязания изделий крючком или спицами. <i>Умения:</i> вязать проектное изделие крючком или	<i>Познавательные:</i> сопоставление, выбор способов решения задачи, умение работать по алгоритму (технологической карте). <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,		

					спицами	регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, организация учебного сотрудничества	проявление технико-технологического . и экономического. мышления		
65,66		Подготовка к защите творческого проекта	2	Оформление портфолио. Подготовка доклада и электронной презентации	<i>Знания:</i> правил и требований к докладу к защите проекта. <i>Умения:</i> выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад к защите проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, анализ, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущее социализации		
67,68		Защита творческого проекта	2	Защита проекта	<i>Знания:</i> правил защиты проекта. <i>Умения:</i> анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта	<i>Познавательные:</i> сопоставление, умение делать выводы. <i>Регулятивные:</i> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <i>Коммуникативные:</i> диалог, проявление	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-практической деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда		

						инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	в различных сферах с позиций будущей со- циализации		
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

