

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10»
2018 – 2019 учебный год

Утверждаю
Директор МКОУ СОШ № 10
_____ Л. Ю. Дрововозова
«__» _____ 2018 г.
Приказ № _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного курса
«Технология – девочки»
для 5 - 8 классов

Составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, программы по технологии для общеобразовательных учреждений. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014. рекомендовано Министерством образования РФ; «Трудовое обучение. Технология. 5-11 классы» 2011 года под редакцией Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко. Раздел «Сельскохозяйственный труд». Работа на приусадебном участке взята из типовой программы «Трудовое обучение для сельских школ. 5-11 классы» 2008 года под редакцией В.Д.Симоненко. «Просвещение»

Учебники:

«Технология» 5 класс, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, «Вентана-Граф», 2013.
«Технология» 6 класс, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, «Вентана-Граф», 2014.
«Технология» 7 класс, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, «Вентана-Граф», 2014.
«Технология» 8 класс, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, «Вентана-Граф», 2013.
«Трудовое обучение. Технология. 5-11 классы» Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко, 2011.

Учитель
Титаренко Анжелика Владимировна

2018-2019 учебный год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» разработана на основе программы Технология 5-8 классы. «Вентана -Граф», 2014 год., авторы: А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования;

Рабочая программа учебного курса по технологии для 5-8 класса разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1837 от 17.12.2010 г.);
- Федерального перечня учебников, рекомендованного (допущенного) к использованию в образовательном учреждении, реализующего программы общего образования на 2018-2019 учебный год.;
- Примерной программы по технологии для основной школы, рабочей программы Технология. 5-8 классы./авт. Н.В. Сеница. П.С.Самородский — М.: Вентана-Граф, 2014., «Трудовое обучение. Технология. 5-11 классы» 2011 года под редакцией Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко. Раздел «Сельскохозяйственный труд». Работа на приусадебном участке взята из типовой программы «Трудовое обучение для сельских школ. 5-11 классы» 2008 года под редакцией В.Д.Симоненко. «Просвещение».

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляет им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

Программы позволяют всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитании и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задаёт тематические и сюжетные линии курса, даёт распределение учебных часов по разделам курса и последовательность их изучения с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

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

- 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 личностно 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 и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- Формирование сельскохозяйственной грамотности, которая подразумевает освоение технологий получение двух- трёх видов наиболее распространённой в регионе растениеводческой продукции в условиях школьного учебно-опытного участка или личного подсобного хозяйства.

Роль учебного предмета

Роль учебного предмета «Технология» заключается в подготовке учащихся к преобразовательной деятельности, жизненному и профессиональному самоопределению и адаптации к новым социально-экономическим условиям. Этот предмет обеспечивает формирование политехнических и общетрудовых знаний в области технологии, экономики, организации и экологии современного производства, представлений о перспективах его развития, о мире профессий, об основах предпринимательства, ведении домашнего хозяйства, вооружает опытом самостоятельной практической деятельности, содействует развитию у обучающихся творческого мышления.

Обоснование выбора содержания

Данная программа по технологии содержит все направления, включенные в федеральный компонент содержания образования «Технология ведения дома». Наряду с федеральным компонентом реализуется региональный компонент. Интегрированный характер обучения предмета «Технология» предполагает построение учебного процесса на основе учебно-материальной базы образовательного учреждения. Учитывая наличие в учебном заведении пришкольного участка, возникла необходимость введения в 5-8 классах раздела «Технологии растениеводства».

В рабочую программу по технологии (девочки) в 5 классе добавлен раздел:

Технологии растениеводства – 16 ч, т.к. в нашей школе имеется пришкольный участок, и рабочая программа составлена с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.

Кулинария – 10 ч.

Создание изделий из текстильных материалов (Технология изготовления швейных изделий) – 16 ч.

Технологии творческой и опытнической деятельности – 15 ч.

В рабочую программу по технологии (девочки) в 6 классе добавлен раздел:

Технологии растениеводства – 16 ч.

Кулинария – 8 ч.

Технологии домашнего хозяйства - 1ч.

Создание изделий из текстильных материалов (Технология изготовления швейных изделий) – 16 ч.

Технологии творческой и опытнической деятельности – 18 ч.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением в учебный процесс творческой, проектной деятельности с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программ является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное время в программе, так и интегрировать с другими разделами программы.

3. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает 136 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5,6 - классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю, 7-8 классах – 24 часа из расчета 1 час в неделю.

Количество часов по темам распределено самостоятельно.

№ п/п	Разделы, темы	Рабочая программа по классам			
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
1	Технологии растениеводства	16	16	16	16
	«Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Осенний период	8	8	8	8
	«Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Весенний период	8	8	8	8
2	Технологии домашнего хозяйства	2	2		
	Интерьер кухни столовой	2	-		
	Интерьер жилого дома	-	2		
	Семейная экономика				6
3	Электротехника	1	-		
	Бытовые электроприборы	1	-		
4	Кулинария	10	8	6	
	Санитария и гигиена на кухне	1	-		
	Физиология питания	1	-		
	Бутерброды и горячие напитки	2	-		
	Блюда из овощей и фруктов	2	-		
	Блюда из яиц	2	-		
	Блюда из круп и макаронных изделий	-	2		
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	1		
	Блюда из мяса птицы	-	1		
	Первые блюда	-	2		
	Приготовление завтрака, обеда. Сервировка стола к завтраку, обеду.	2	2		
5	Создание изделий из текстильных материалов	16	16	8	8
	Свойство текстильных материалов	2	2		
	Конструирование швейных изделий	2	2		
	Моделирование швейных изделий	-	2		
	Швейная машина	2	2		
	Технология изготовления швейных изделий	10	8		
6	Художественные ремесла	8	8		
	Декоративно – прикладное искусство	2	-		
	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства	2	-		
	Лоскутное шитье	4	-		
	Вязание крючком	-	4		
	Вязание спицами	-	4		
7	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	15	18		
	Исследовательская и созидательная деятельность	15	18		
8	Машиноведение			2	2
9	Материаловедение			2	2
	Итого:	68	68	34	34

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ «ТЕХНОЛОГИИ»

- Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- проявления 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;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 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;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- 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;
- 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 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;
- 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 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;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения 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.
- В трудовой сфере:
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 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;
- 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.
- В мотивационной сфере:
- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
- В эстетической сфере:
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 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;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.
- В физиолого-психологической сфере:
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ 5 КЛАСС

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. «Технологии растениеводства» (осенние работы) (16 ч)		
«Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Осенний период (8 ч) Весенний период (8ч)	Содержание и задачи курса «Технологии ведения дома». Соблюдение учащимися правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной гигиены, бережное отношение к инструменту, приспособлениям и оборудованию. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Правила безопасного и рационального труда на пришкольном участке. Знакомство учащихся с территорией пришкольного участка. Работа на пришкольном участке, на клумбах.	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, Выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	Прополка сорной растительности. Материалы, инструменты и с/х инвентарь. Безопасность труда при работе с с/х инвентарем. Технологии выращивания луковичных растений. Уход за цветами и декоративными растениями, их обрезка. Правила полива. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Работа на участке, подготовка пришкольного участка к зимнему периоду.	культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
Раздел 2. «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч.)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера
Раздел 3. «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
Раздел 4. «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	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	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах
Тема «Физиология питания» (1 ч)	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2ч)	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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь
Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)	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. Свежемороженые овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. 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. 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 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,	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	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	
Тема «Блюда из яиц» (2 ч)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры 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	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке 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	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел 5. «Создание изделий из текстильных материалов» (16ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (2ч)	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. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
		и ткач. Оформлять результаты исследований
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	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 выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема «Швейная машина» (2 ч)	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	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)	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. 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	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	срезами). Основные операции при машинной обработке 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). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. 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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладеть безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
Раздел 6. «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	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 своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и 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	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями 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	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
Раздел 7. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (15 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (15 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

6 класс

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии растениеводства (16 ч)		
«Технология выращивания овощных и	Соблюдение учащимися правил безопасности труда, противопожарных мероприятий, санитарии и личной	Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве.

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
цветочно-декоративных культур» Осенний период (8 ч) Весенний период (8ч)	гигиены, бережное отношение к инструменту, приспособлениям и оборудованию. Понятие «сорт», «селекция». Виды овощей семейства пасленовые. Уборка картофеля, отбор и закладка на хранение. Виды овощей семейства тыквенные. Сбор урожая. Виды сооружений защищенного грунта. Обработка почвы с внесением удобрений. Выращивание растений рассадным способом и в защищенном грунте. Современные укрывные материалы. Установка пленочных укрытий. Подготовка посевного и посадочного материала. Посев и посадка растений. Защита растений от болезней и вредителей. Уход за растениями.	Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия труда. Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки, результаты, формулировать выводы и рекомендации.
Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства (2 ч)		
Тема 1. Интерьер жилого дома <i>(1 ч)</i>	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. 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	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема 2. Комнатные растения в интерьере (1 ч)	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник
Раздел 3. Кулинария (8 ч)		
Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)	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	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
Тема . Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (1 ч)	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. 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 и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема. Блюда из мяса и птицы (1 ч)	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы 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. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. 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	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам. Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы.
Тема Первые блюда (2 ч)	Значение супов в рационе питания. 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	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема . Приготовление обеда (2 ч)	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (16 ч)		
Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
Тема 2 Конструирование швейных изделий (2 ч)	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	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)	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	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства
Тема 4. Швейная машина (2 ч)	Устройство машинной 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	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины	строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц
Тема 5. Технология изготовления швейных изделий» (8 ч)	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. 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 (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). 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 подбортom. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел 5. Художественные ремёсла (8 ч)		

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Тема 1. Вязание крючком (4 ч)	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 нити. 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. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
Тема 2. Вязание спицами (4 ч)	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. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК	Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК
Раздел 6. Технологии творческой и опытнической деятельности (18 ч)		
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (18 ч)	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2012. – 192 с.

- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2012. – 192 с.
- Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015. – 160 с.
- Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2010. - 160с.
- Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2009. – 127с.
- Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
- Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
- Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России, 2006.
- Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2009.
- Корчагина Г.А., старинова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:«Просвещение», 2007.
- Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф, 2009
- Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф, 2011

Перечень учебно-методического обеспечения.

1. Электрические приборы: утюг, швейные машины(25), компьютер(1), ноутбук (1).
2. Таблицы по разделам: «Домашнее ведение дома - кулинария, элементы машиноведения, материаловедения, конструирование и моделирование швейных изделий, художественные ремёсла ДПИ, пропорции фигуры человека, образцы изделий, рисунки, поузловая обработка изделий, растениеводства.
3. Наглядно раздаточный материал: кроссворды, чертежи, схемы, технологические и инструкционные карты, образцы проектов, пособие по разным возрастным группам (5-8 класс).

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

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 (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- 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 прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- 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,
 - разъясняет 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 и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

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.

Календарно-тематическое планирование уроков технологии в 5 классе

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часов	Дата проведения		Материально- техническое оснащение	УУД, УУД, проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			по плану	по факту		
1. Раздел «Технологии растениеводства» 16 часов						
	1.1«Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Осенний период	8				Познавательные. Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, Регулятивные. выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и Личностные. выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Коммуникативные. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
1	Растениеводство и его структура.	1				
2	Экскурсия на пришкольный участок	1				
3	Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц	1			Презентация «Хранение овощей»	
4	П.р. № 1 «Многообразие сельскохозяйственных растений»	1			халаты	
5	Осенняя обработка почвы.	1			Презентация «Осенняя обработка почвы»	
6	П.р № 2 «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений»	1			Мотыга, грабли, халаты, компост	
7	Характеристика основных видов почв	1			Презентация «Виды почв»	
8	П.р №3 «Описание видов почв на пришкольном участке»	1				
2. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)						
9	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру.	1			Презентация «Интерьер кухни»	Познавательные. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Регулятивные. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Коммуникативные. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.
10	П.р.№4 «Выполнение эскиза кухни»	1				

3. Раздел «Электротехника» (1 час)						
11	«Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»	1			Презентация «Электроприборы», инструкции к электроприборам	Познавательные. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Регулятивные. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Регулятивные. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 15 часов) (1 часа)						
12	П.р. № 5 Защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой»	1			Папки с творческими проектами	Познавательные. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Регулятивные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Коммуникативные. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Личностные. Защищать творческий проект
4. Раздел «Кулинария» (10 часов)						
13	Санитария и гигиена на кухне	1			Презентация «Санитария и гигиена на кухне»	Познавательные. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Регулятивные. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Личностные. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Коммуникативные. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи
14	Физиология питания	1			Плакат «Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества».	Познавательные. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Регулятивные. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Личностные. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона
15	Бутерброды и горячие напитки	1			Презентация «Бутерброды и	Познавательные. Готовить и оформлять бутерброды.

					горячие напитки»	Регулятивные. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Личностные. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Коммуникативные. Дегустировать бутерброды и горячие напитки
16	П.р. № 6 «Дегустация блюд, Оценка качества»					
17	Пищевая ценность овощей и фруктов	1			1. Плакат «Первичная обработка продуктов» «Форма нарезки продуктов» «Приемы тепловой обработки продуктов» «Организация рабочего места и правила техники безопасности» «Хранение продуктов»	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
18	П.р. № 7 «Приготовление и оформление блюд овощей и фруктов»	1			Плакаты «Схема приготовления винегрета» «Организация рабочего места и правила техники безопасности» «Хранение продуктов».	
19	Значение яиц в питании человека	1			Презентация «Блюда из яиц»	Познавательные. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Познавательные. Готовить блюда из яиц.
20	П.р. № 8 «Приготовление блюд из яиц»				Плакат «Схема приготовления омлета»	Личностные. Находить и Коммуникативные. Предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах

						оформления яиц к народным праздникам
21	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку	1			Презентация «Сервировка стола к завтраку»	Познавательные. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.
22	П.р № 9 «Разработка меню завтрака. Складывание салфеток»	1			Плакаты «Столовая посуда» «Правила поведения за столом»	Познавательные. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Личностные. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Коммуникативные. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 15) (4 часа)						
23	Цель и задачи проекта к разделу «Кулинария»	1			ММК	Познавательные. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Регулятивные. Определять цель и задачи проектной деятельности.
24	П.р № 10 «Этапы выполнения проекта»	1				Изучать этапы выполнения проекта. Личностные. Выполнять проект по разделу «Кулинария».
25	Разработка проекта «Приготовление воскресного завтрака»	1				Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.
26	П.р № 11 «Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака»»	1			ММК	Коммуникативные. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
5. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов)						
27	Классификация текстильных волокон	1			Набор «Натуральные и синтетические волокна»	Познавательные. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.
28	П.р № 12 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	1			Рабочая тетрадь «Технология», ММК	Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Личностные. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.

						Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Коммуникативные. Оформлять результаты исследований
29	Снятие мерок.	1			Манекен	Познавательные. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
30	П.р № 13 «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия»	1			Линейка закройщика	Регулятивные. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Личностные. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
31	Современная бытовая швейная машины с электрическим приводом	1			Презентация «История швейной машины»	Познавательные. Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Регулятивные. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.
32	П.р № 14 «Заправка швейной машины нитками»	1			Бытовая электрическая швейная машина	Личностные. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда
33	Подготовка ткани к раскрою.	1			Ткань, утюг	Находить и предъявлять информацию об истории. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.
34	П.р № 15 «Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия»	1			Ткань, ножницы закройщика, мел, набор иголок	Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Знакомиться с профессиями закройщик и портной
35	Понятие о стежке, строчке шве.	1			Плакат «Классификация ручных стежков и	Выкраивать детали швейного изделия. Смётывание. Подготавливать ткань к пошиву проектного изделия по

					строчек». Ножницы, иголки, нитки, ткань	индивидуальному плану. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. . Обрабатывать мелкие детали проектного изделия Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.
36	П.р № 16 «Изготовление образцов ручных работ»	1			Плакат «Классификация ручных стежков и строчек», ножницы, иголки, нитки, ткань	
37	Требования к выполнению машинных работ	1			Электрическая швейная машина	
38	П.р № 17 «Изготовление образцов машинных швов»	1			Плакаты: «Классификация машинных швов» «Классификация краевых швов» «Классификация отделочных швов», бытовая электрическая швейная машина, образцы ткани, ножницы	
39	Оборудование для влажно - тепловой обработки ткани	1			Утюг, образцы швов	
40	П.р № 18 «Проведение влажно – тепловых работ»	1			Утюг, образцы швов	
41	Классификация машинных швов	1				
42	П.р № 19 «Обработка проектного изделия по индивидуальному плану»	1			Тесьма, ножницы, иголка, нитки.	
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 15 часов) (6 часов)						
43	Цель и задачи проекта «Создание изделий из текстильных материалов»	1			ММК	Познавательные. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Регулятивные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию

44	П.р №20 «Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего»	1				проекта. Личностные. Составлять доклад к защите творческого проекта. Коммуникативные. Защищать творческий проект
45	Этапы выполнения проекта	1				
46	П.р № 21 «Разработка конструкции и технологии изготовления изделия»	1				
47	Окончательный контроль изделия	1				
48	П.р № 22 Защита проекта «Наряд для завтрака»	1				
6. Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)						
49	Знакомство с творчеством народных умельцев.	1			ММК	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать прихватку. Обсуждать наиболее удачные работы.
50	Декоративно-прикладное искусство родного края	1			ММК	
51	Основы композиции	1			ММК	
52	Понятие орнамента	1			ММК	
53	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов.	1				
54	П.р № 23 « Изготовление образцов лоскутных узоров».	1			ММК Лоскуты, нитки, иголка, ножницы	
55	Изготовление шаблонов.	1			Картон, ножницы	
56	П.р № 24: «Изготовление прихватки».	1			ММО Лоскуты, нитки, иголка, ножницы	

7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 15 часов) (2 часа)						
57	Этапы выполнения проекта в технике лоскутного шитья	1			ММК Швейная машина, нитки, ножницы	Познавательные. Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Регулятивные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Личностные. Составлять доклад к защите творческого проекта. Коммуникативные. Защищать творческий проект
58	П.р № 25 Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1			ММК	
1. Раздел «Технологии растениеводства» (16 часов)						
	<i>1.1«Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Весенний период</i>	8				
59	Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд	1			Презентация «Весенняя обработка почвы»	Познавательные. Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, Регулятивные. выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и Личностные. выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Коммуникативные. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
60	П.р № 26 «Планирование весенних работ на участке, выбор культур»	1				
61	Способы размножения растений. Размножение семенами.	1				
62	Практическая работа № 27 «Подготовка семян к посеву»	1			Мотыга, грабли, халаты	
63	Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт.	1				
64	П.р № 28 « Посевы и посадки овощей, цветочно-декоративных растений »	1			Мотыга, грабли, Капроновый шнур, халаты	
65	Виды и применение севооборотов	1				
66	П.р № 29 «Составление схемы простых севооборотов»	1				
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 15 часов) (2 часа)						

67	Озеленение территории школьного двора	1				Познавательные. Находить информацию, Регулятивные. Составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, Личностные. разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, Коммуникативные. Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации
68	П.р № 30 « Посадка декоративных растений на территории школьного двора»	1			Мотыга, грабли, халаты	
	Итого: Практических работ: Проектов:	68 30 5				

Календарно-тематическое планирование уроков технологии 6 класс

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Дата проведения		Материально- техническое оснащение	УУД, УУД, проекты, ИКТ-компетенции, межпредметные понятия
			по плану	по факту		
1. Раздел «Технологии растениеводства» (16 часов)						
	1.1«Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур» Осенний период	8				Познавательные. Планировать весенние и осенние работы на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, Регулятивные. выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и Личностные. выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Коммуникативные. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализировать допущенные ошибки.
1	Понятие «сорт», «селекция»	1				
2	Виды овощей семейства паслёновые	1				
3	П.р №1 «Хозяйственно-биологические свойства сортовых растений»	1			Презентация «Хранение овощей»	
4	Виды овощей семейства тыквенные.	1				
5	П.р. №2 «Овощные капустные растения»	1				

6	Виды сооружений защищённого грунта	1			Мотыга, грабли, халаты, компост	
7	Осенняя обработка почвы.	1			Презентация «Осенняя обработка почвы»	
8	П.р № 3 «Осенняя обработка почвы с внесением удобрений»	1				
2. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)						
9	Интерьер жилого дома	1			Презентация «Интерьер жилого дома»	Познавательные. Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Регулятивные. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. Личностные. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Коммуникативные. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др..
10	П.р. № 4 «Уход за растениями в холлах школы»	1			Ведро, ветошь, распылитель, халаты	Познавательные. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Регулятивные. Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и значении слов, связанных с уходом за растениями. Коммуникативные. Знакомиться с профессией фитодизайнер.
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 18 часов) (2 часа)						
11	Разработка проекта « Растения в интерьере жилого дома»				ММК	Познавательные. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Регулятивные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Коммуникативные. Подготавливать электронную презентацию проекта.
12	П.р. № 5 Защита творческого проекта «Растения в интерьере жилого дома»	1			Папки с творческими проектами	Составлять доклад к защите творческого проекта. Личностные. Защищать творческий проект
3. Раздел «Кулинария» (8 часов)						

13	Виды круп, применяемые в питании человека	1			Образцы круп	Познавательные. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.
14	П.р. № 6 «Технология приготовления крупяных каш и блюд из макаронных изделий»	1			плакат «Схема приготовления каши»	Регулятивные. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши. Определять консистенцию блюда. Личностные. Готовить гарнир из макаронных изделий. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий
15	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря	1			Презентация «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов»	Познавательные. Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Регулятивные. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Личностные. Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов

16	Виды мяса	1			Презентация «Виды мяса, блюда из мяса и птицы»	Познавательные. Определять качество мяса и птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы. Регулятивные. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Личностные. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам
17	Классификация супов	1				Познавательные. Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Регулятивные. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Личностные. Осущ. органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию о различных видах супа
18	П.р № 7 «Приготовление окрошки»				Таблица «Схема приготовления мясного бульона», «Схема приготовления заправочного супа»	
19	Меню обеда	1				Познавательные. Подбирать столовое бельё для сервировки стола

20	П.р № 8 «Сервировка стола к обеду»	1			Плакаты «Столовая посуда» «Правила поведения за столом»	к обеду. Регулятивные. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Личностные. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Коммуникативные. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 18 часов) (4 часа)						
21	Постановка цели и задач для проекта к разделу «Кулинария»	1				Познавательные. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Регулятивные. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Личностные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Коммуникативные. Защищать творческий проект
22	П.р № 9 «Этапы проекта»	1				
23	Разработка проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»	1				
24	П.р № 10 «Защита проекта»	1			ММК	
4. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 часов)						
25	Производство текстильных материалов из химических волокон	1			Набор «Натуральные и синтетические волокна»	Познавательные. Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Регулятивные. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Личностные. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Коммуникативные. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон
26	П.р № 11 «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон	1			Набор «Натуральные и синтетические волокна»	
27	Понятие о плечевой одежде	1				Познавательные. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Регулятивные. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Личностные. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий
28	П.р № 12 «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом»	1			Манекен, сантиметровая лента Линейка закройщика	

29	Понятие о моделировании одежды	1			Презентация «Моделирование плечевого изделия»	Познавательные. Выполнять эскиз проектного изделия. Регулятивные. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Личностные. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Коммуникативные. Знакомиться с профессией художник по костюму швейного производства
30	П.р № 13 «Моделирование выкройки проектного изделия»	1			Выкройка, ножницы, сантиметровая лента	
31	Уход за швейной машиной	1			Электрическая швейная машина	Познавательные. Чистить и смазывать швейную машину. Регулятивные. Изучать устройство машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Личностные. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Коммуникативные Подготавливать швейную машину к работе.
32	П.р № 14 «Уход за швейной машиной»»	1			Электрическая швейная машина	
33	Правила раскладки выкроек на ткани	1			Ткань	Познавательные. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Регулятивные. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Личностные. Выполнять правила безопасной работы иглами, булавами, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.
34	П.р № 15 «Раскрой швейного изделия»	1			Ткань, иглы ножницы закройщика, мел.	
35	Основные операции при ручных работах	1			Плакат «Классификация ручных стежков и строчек», ножницы, иголки, нити, ткань	

36	П.р № 16 «Изготовление образцов машинных швов»	1			Плакаты: «Классификация машинных швов» «Классификация краевых швов» «Классификация отделочных швов», бытовая электрическая швейная машина, образцы ткани, ножницы	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.). Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.	
37	Подготовка и проведение примерки плечевого одежды с цельнокроеным рукавом	1				Овладевать безопасными приёмами труда.	
38	Пр. №17 «Обработка плечевых и боковых срезов»	1			Электрическая швейная машина, ножницы, иглы	Коммуникативные. Знакомиться с профессиями технолог-конструктор	
39	П.р № 18 «Обработка нижних срезов рукавов, нижнего среза изделия»	1					
40	Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор	1					
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 18 часов) (8 часов)							
41	Цель и задачи проекта «Создание изделий из текстильных материалов»	1			ММК		Познавательные. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников.
42	П.р №19 «Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего»	1				Регулятивные. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	
43	Этапы выполнения проекта	1				Личностные. Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».	
44	П.р № 20 «Разработка конструкции и технологии изготовления изделия»	1				Коммуникативные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект	

45	П.р № 21 «Изготовление изделия с соблюдением правил техники безопасности »	1				
46	П.р № 22 «Окончательный контроль готового изделия»	1				
47	П.р. № 23 «Оформление документации проекта»	1				
48	П.р № 24 Защита проекта «Наряд для семейного обеда»	1				
5. Раздел «Художественные ремёсла» (8 часов)						
49	Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка.	1			Набор крючков для вязания, образцы вязальных ниток	Познавательные. Изучать материалы и инструменты для вязания. Регулятивные. Подбирать крючок и нитки для вязания. Личностные. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
50	П.р №25 «Вывязывание полотна из столбиков без накида.»	1			Крючок для вязания	
51	Вязание по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.	1			Презентация «Вязание крючком»	
52	П.р № 26 «Выполнение плотного вязания по кругу»	1			Крючок для вязания, вязальные нити	
53	Материалы для вязания на спицах. Правила подбора спиц.	1			Набор спиц для вязания, образцы вязальных ниток	Познавательные. Изучать материалы и инструменты для вязания. Регулятивные. Подбирать спицы и нитки для вязания. Личностные. Вязать образцы на спицах. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Коммуникативные. Находить и предъявлять информацию об истории вязания
54	П.р № 27 «Вязание на двух спицах».	1			Спицы, нитки для вязания	
55	П.р №28 «Изготовление образцов вязания»	1				
56	П.р № 29 «Вязание пинеток».	1				
7. Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (Всего 18 часов) (2 часа)						

57	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	1			ММК Швейная машина, нитки, ножницы	Познавательные. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Регулятивные. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Личностные. Составлять доклад к защите творческого проекта. Коммуникативные. Защищать творческий проект
58	П.р № 30 Защита проекта	1			ММК	
1. Раздел «Технологии растениеводства» (16 часов)						
	1.2 Тема «Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур». Весенний период	8				
59	Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.	1			Презентация «Выращивание растений в защищенном грунте»	Познавательные. Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта, последовательностью и правилами выполнения основных технологических приемов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте. Регулятивные. Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, осуществлять посев и посадку, уход за растениями, проведение наблюдений, уборку и учет урожая, Коммуникативные: анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации
60	П.р № 31 «Выбор культур для выращивания рассадным способом, подготовка и посев семян»	1				
61	Современные укрывные материалы, подкормки.	1			Образцы укрывного материала	
62	П.р № 32 «Прополка от сорняка»	1			Презентация «Парники»	
63	Практическая работа № 33 «Подготовка посевного или посадочного материала»	1			Семена, лоточки для посева семян, грунт посадочный, халаты	
64	П.р № 34 «Посев и посадка»	1			Семена, лоточки для посева семян, грунт посадочный, халаты	

65	Защита растений от болезней и вредителей.	1			Презентация «Вредители растений»	
66	П.р № 35 «Уход за растениями»	1			Мотыга, ведро, лейка садовая, халаты	
67	Озеленение территории школы					
68	П.р. №36 «Оформление школьной клумбы»					
	Итого: Практических работ: Проектов:	68 36 4				

**Календарно-тематическое планирование по технологии 7 класс.
1 ч. в неделю всего 34 ч.**

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Дата		Кол- во часов	Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки.	Практическая работа.	Форма организации занятий.
		По плану	По факту				
	Раздел 1 Агротехника сельского хозяйства - 9 часов Осенние работы (4 часа)						
1	Классификация и характеристика плодовых растений.			1	Основные плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных культур. Сроки созревания плодов.	Пр/р№1 «Знакомство с группами плодово-ягодных культур»	Вводный урок беседа.
2	Строение плодовых растений.			1	Корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневая шейка. Ствол. Побеги. Вегетативные и плодоносные образования.	Пр/р №2 «Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур»	Урок-практикум
3	Закладка плодового сада.			1	Подготовительные работы. Разметка территории. Посадка сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки. Подготовка посадочных ям.	Пр/р №3 «Посадка плодовых культур»	Урок – практикум.

4	Хранение плодов и овощей. (Хранение корнеплодов)			1	Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения. Признаки товарных и нетоварных плодов. Определение средней урожайности. ПТБ. Подготовка корнеплодов и закладка их на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов.	Пр/р №5 «Сбор урожая и закладка на хранение плодов» Пр/р №6 «Сбор урожая корнеплодов и закладка на хранение»	. Урок - практикум.
Раздел 2 Кулинария - (10 часов)							
5-6	Физиология питания.			2	Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций.	Пр/р №7 «Приемы оказания первой помощи при отравлениях»	.Изучение нового материала, практическая работа.
7-8	Виды мясного сырья. Первичная обработка мяса.			2	Значение мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, пищевая ценность. Способы определения качества мяса. Этапы первичной обработки мяса.	Пр/р №8 «Определение доброкачественности мяса»	Урок-практикум.
9-10	Приготовление блюд из теста.			2	Инструменты, приспособления и продукты, используемые для приготовления мучных изделий. Способы проверки качества продуктов. Технология приготовления блюд из теста.	Пр/р №10 «Приготовление домашнего печенья»	Технологический практикум
11-12	Кисломолочные продукты и блюда из них.			2	Ассортимент к/м продуктов, пищевая ценность. Приготовление к/м продуктов в домашних условиях. Блюда из к/м продуктов.	Пр/р № 12 «Приготовление сырников»	Технологический практикум
13-14	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда.			2	Ассортимент сладких блюд, их значение в питании человека, сырье для приготовления сладких блюд	Пр/р №13 «Приготовление компота»	Технологический практикум
Раздел3 Создание изделий из поделочных материалов - (8 часов)							
15-16	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель.			2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания.	Пр/р № 14 «Основные приемы вязания»	Технологический практикум
17-18	Упражнения в выполнении петель				Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Зависимость	Пр/р №15 «Вывязывание столбиков без накида»	Технологический практикум

	без накида.			2	номера крючка от ниток и узора.		
19-20	Упражнения в выполнении петель с накидом.			2	Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. ПТБ.	Пр/р №16 «Вывязывание столбиков с накидом»	Технологический практикум
21-22	Вязание по кругу			2	Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу.	Пр/р №17 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Технологический практикум
Раздел 4 Материаловедение – (2 часа)							
23	Ткани из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.			1	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные материалы. Утепляющие материалы.	Пр/р №18 «Определение состава тканей и изучение их свойств» Пр/р №19 «Составление коллекции нетканых материалов»	Урок-практикум
24	Уход за одеждой из химических волокон.			1	Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки	Пр/р № 20 «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями»	Технологический практикум
Раздел 5 Машиноведение – 5 часов							
25-27	Приспособления к швейной машине. Зигзагообразная строчка и её применение			3	Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки.	Пр/р № 21 «Применение приспособлений к швейной машине» Пр/р №22 «Применение зигзагообразной строчки»	Урок-практикум
28-29	Машинные швы.			2	Клас-ция машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изобр.. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного швов.	Пр/р №23 «Изготовление образцов машинных швов»	Урок-практикум
Раздел 7 Агротехника сельского хозяйства –(9 часов) Весенние работы (5 часов)							
30	Уход за садом.			1	Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Сидеральные культуры - зелёные удобрения. Побелка штамбов. Биологические меры защиты плодовых деревьев. ПТБ.	Пр/р №39 «Технология ухода за плодовыми деревьями»	Урок-практикум.
31	Размножение плодовых и ягодных культур.			1	Агротехнология выращивания рассады. Состав почвосмеси для выращивания рассады. Главные элементы питания. Оптимальные условия выращивания рассады. Пикировка.	Пр/р №40 «Технология размножения отводками и черенками»	Урок-практикум.

32	Прививки плодовых культур.			1	Понятие прививки. Условия для срастания подвоя и привоя. Прививка черенком. Окулировка. ПТБ.	Пр/р №41 «Прививка плодовых культур»	Урок – практикум.
33	Размножение ягодных кустарников черенками.			1	Заготовка побегов для черенкования. Хранение однолетних побегов. Заготовка побегов для зелёного черенкования. Подготовка рассадника к посадке черенков. ПТБ.	Пр/р42 «Подготовка и посадка черенков чёрной смородины»	Урок-практикум.
34	Ягодные культуры, посадка и уход.			1	Ценность ягодных культур. Схемы посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными культурами. Обрезка молодого саженца. Рыхление почвы на ягодном участке.	Пр/р№44 «Весенняя обрезка саженцев ягодных культур» Практикум	Урок-практикум.
Всего:				34			

Календарно-тематическое планирование по технологии 8 класс.

1 ч. в неделю всего 34 ч.

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Дата		Кол- во часов	Теоретические знания, задачи обучения, межпредметные знания, умения и навыки.	Практическая работа.	Форма организации занятий.
		По плану	По факту				
Раздел 1 Агротехника сельского хозяйства - 9 часов Осенние работы(4 часа)							
1	Классификация и характеристика плодовых растений.			1	Основные плодовые культуры России. Химический состав плодов и ягод. Группы плодово-ягодных культур. Сроки созревания плодов.	Пр/р№1 «Знакомство с группами плодово-ягодных культур»	Вводный урок беседа.
2	Строение плодовых растений.			1	Корневые системы семенного и вегетативного происхождения. Ветви. Корневая шейка. Ствол. Побег. Вегетативные и плодоносные образования.	Пр/р №2 «Изучение плодоносных образований семечковых и косточковых культур»	Урок-практикум
3	Закладка плодового сада.			1	Подготовительные работы. Разметка территории. Посадка сада. Почвы пригодные для посадки сада. Сроки посадки. Подготовка посадочных ям.	Пр/р №3 «Посадка плодовых культур»	Урок – практикум.
4	Хранение плодов и овощей. (Хранение корнеплодов)			1	Условия хорошей сохраняемости плодов. Температура хранения. Признаки товарных и нетоварных плодов. Определение средней урожайности. ПТБ. Подготовка корнеплодов и закладка их на хранение. Режимы и способы хранения корнеплодов.	Пр/р №5 «Сбор урожая и закладка на хранение плодов» Пр/р №6 «Сбор урожая корнеплодов и закладка на хранение»	. Урок - практикум.

Раздел 2 Семейная экономика – (10 часов)							
5-6	Семья как экономическая ячейка общества.			2	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.		Изучение нового материала,
7-8	Потребности семьи			2	Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.		практическая работа.
9-10	Информация о товарах Торговые символы, этикетки и штрихкод			2	Выбор способа совершения покупки.	Презентация этикетки и штрихкод	Урок-практикум.
11-12	Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Расходы на питание.			2	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.		Технологический практикум
13-14	Экономика приусадебного участка. Сбережения. Личный бюджет.			2	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.	презентация	Технологический практикум
Раздел 3 Создание изделий из поделочных материалов - (8 часов)							
15-16	Инструменты и материалы для вязания крючком. Основанные виды петель.			2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания.	Пр/р № 14 «Основные приемы вязания»	Технологический практикум
17-18	Упражнения в выполнении петель без накида.			2	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Зависимость номера крючка от ниток и узора.	Пр/р №15 «Вывязывание столбиков без накида»	Технологический практикум
19-20	Упражнения в выполнении петель с накидом.			2	Выполнение петель с накидом. Вязание ажурного полотна. Чтение схем вязания. ПТБ.	Пр/р №16 «Вывязывание столбиков с накидом»	Технологический практикум
21-22	Вязание по кругу			2	Способы вязания изделий по кругу. Чтение схем вязания. Приемы вязания крючком изделий по кругу.	Пр/р №17 «Выполнение плотного вязания по кругу»	Технологический практикум
Раздел 4 Материаловедение – (2 часа)							

23	Ткани из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон.			1	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные материалы. Утепляющие материалы.	Пр/р №18 «Определение состава тканей и изучение их свойств» Пр/р №19 «Составление коллекции нетканых материалов»	Урок-практикум
24	Уход за одеждой из химических волокон.			1	Правила ухода за изделиями из химических волокон. Удаление различных видов загрязнения. Режимы стирки и утюжки	Пр/р № 20 «Изучение символов по уходу за текстильными изделиями»	Технологический практикум
Раздел 5 Машиноведение – 5 часов							
25-27	Приспособления к швейной машине. Зигзагообразная строчка и её применение			3	Разнообразие приспособлений для современных швейных машин. Выполнение операций с помощью приспособлений» Устройство швейной машины выполняющей зигзагообразную строчку. Сфера применения зигзагообразной строчки.	Пр/р № 21 «Применение приспособлений к швейной машине» Пр/р №22 «Применение зигзагообразной строчки»	Урок-практикум
28-29	Машинные швы.			2	Клас-ция машинных швов, их назначение и конструкция, условное графическое изобр.. Технология выполнение расстрочного, двойного, запошивочного, обтачного и окантовочного швов.	Пр/р №23 «Изготовление образцов машинных швов»	Урок-практикум
Раздел 6 Агротехника сельского хозяйства –(9 часов) Весенние работы (5 часов)							
30	Уход за садом.			1	Система агротехнических мероприятий по уходу за садом. Сидеральные культуры - зелёные удобрения. Побелка штамбов. Биологические меры защиты плодовых деревьев. ПТБ.	Пр/р №39 «Технология ухода за плодовыми деревьями»	Урок-практикум.
31	Размножение плодовых и ягодных культур.			1	Агротехнология выращивания рассады. Состав почвосмеси для выращивания рассады. Главные элементы питания. Оптимальные условия выращивания рассады. Пикировка.	Пр/р №40 «Технология размножения отводками и черенками»	Урок-практикум.
32	Прививки плодовых культур.			1	Понятие прививки. Условия для срастания подвоя и привоя. Прививка черенком. Окулировка. ПТБ.	Пр/р №41 «Прививка плодовых культур»	Урок – практикум.
33	Размножение ягодных				Заготовка побегов для черенкования. Хранение	Пр/р42 «Подготовка и посадка	Урок-

	кустарников черенками.			1	однолетних побегов. Заготовка побегов для зелёного черенкования. Подготовка рассадника к посадке черенков. ПТБ.	черенков чёрной смородины»	практикум.
34	Ягодные культуры, посадка и уход.			1	Ценность ягодных культур. Схемы посадки ягодных культур. Основной уход за ягодными культурами. Обрезка молодого саженца. Рыхление почвы на ягодном участке.	Пр/р№44 «Весенняя обрезка саженцев ягодных культур» Практикум	. Урок-практикум.
Всего:				34			