

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа»
Кувандыкского городского округа Оренбургской области

«Согласовано»

Руководитель МО

Идиясова. М.Ш. /

Протокол № 1 от
27 августа 2020г.

«Согласовано»

На педсовете

№ 73

«27 августа 2020г.

«Утверждаю»

Директор школы:

Касенов Б.Н. /

Приказ № 34 от
27 августа 2020г.



Рабочая программа
технология
2020-2021 учебный год
5-7 класс

(базовый уровень)

Составила: Туктагулова Д.Э

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	2
Содержание программы занятий	5
Учебно-тематическое планирование	8-46
Методическая литература	47

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов составлена на основе:

Федерального закона от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Требований Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования РФ № 1897 от 17.12.2011г.;
- Санитарно - эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ (утверждены постановлением Главного государственного врача РФ от 29.12.2011г. №189);
- Учебного плана МБОУ « Октябрьская ООШ» (федерального и регионального компонента, компонента ОУ);
- Годового учебного календарного графика на текущий учебный год;
- Положения о рабочей программе учебных курсов, предметов, дисциплин МБОУ «Октябрьской ООШ», утверждённого приказом директора .
- федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с изменениями и дополнениями,
- примерной основной образовательной программы основного общего образования
- основной образовательной программой МБОУ «Октябрьской ООШ».
- авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-граф» 2014г.,
- федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки от 31 марта 2014г. №253, с изменениями от 26 января 2016г.

Цели настоящей программы:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников «Технология. Технологии ведения дома» автора Сеница Н.В., Симоненко В.Д. для 5-7 классов. - М., Вентана-Граф, 2018.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология»: в 5-7 классах - 68ч. из расчёта 2ч. в неделю. Кроме того, дополнительное время для обучения технологии может быть выделено из регионального компонента и компонента образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки и занятий по профессиональному самоопределению. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане.

Планируемыми предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических про-

цессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов.

2. В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;

- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу:

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

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

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

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

Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

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

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

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

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

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 70 – 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 60 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

«5» - учащиеся самостоятельно выполнил все этапы проекта, не нуждался в помощи учителя, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, имеет высокое качество, выполнены в срок.

«4» - ученику учитель оказывал незначительную помощь, выполненное изделие отвечает всем требованиям проекта, выполнены в срок.

«3» - ученику учитель оказывает значительная помощь, выполненное изделие имеет низкое качество, частично отвечает требованиям проекта, но выполненное в срок.

«2» - ученик постоянно нуждался в помощи, изделие не соответствует требованиям проекта.

Критерии защиты проекта:

- Оригинальность темы и идеи проекта.
- Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
- Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать свое рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологической операции;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

формирования эстетической среды обитания;

- развития творческих способностей;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- изготовления или ремонта изделий;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

календарно-тематическое планирование по технологии (5 класс)

№	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата	Элементы содержания	Виды внеурочной деятельности ученика	УУД	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
Раздел «Технология домашнего хозяйства» 2 часа							
1	Интерьер кухни, столовой.	1		Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.			Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими. Санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой.
2	Требования к интерьеру (санитарно-гигиенические, эргономические)	1					
Раздел «Электротехника» 1 час							

3	Бытовые электроприборы	1		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 «Кулинария» 14 часов

4	Санитария и гигиена на кухне	1		<p>Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды.</p> <p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.</p>		<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности; -потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании; -готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика. <p>Регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -целеполагание; -планировать пути достижения целей; -выполнять задания в соответствии с целью; -уметь выполнять 	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья средств для посуды и кабинета. Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.</p>
5	Физиология питания	1		Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Общие сведения о пита-	Создание презентации (4ч)		Изучать основы физиологии питания человека. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви-

				<p>тельных веществах.</p> <p>Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, и содержание в пищевых продуктах, суточная потребность в витаминах.</p>		<p>учебные действия в соответствии с планом;</p> <p>-проверять учебное задание и вносить корректировку.</p> <p>Познавательные:</p> <p>-давать определения понятиям;</p> <p>-осуществлять поиск информации в соответствии с учебным заданием;</p> <p>-выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, ограничений.</p> <p>Коммуникативные</p> <p>-аргументировать свою точку зрения;</p> <p>-слушать и слушать собеседника;</p> <p>-задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества.</p>	<p>таминов. минеральных солей и микроэлементов. Составлять меню. Отвечающее здоровому образу жизни. Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.</p> <p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях.</p>
6 7	<p>Бутерброды, горячие напитки.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Приготовление горячих бутербродов.</p>	1 1		<p>Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.</p> <p>Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.</p>	<p>Творческий проект «Чайные посиделки» (16ч.)</p>	<p>соответствии с учебным заданием;</p> <p>-выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, ограничений.</p> <p>Коммуникативные</p> <p>-аргументировать свою точку зрения;</p> <p>-слушать и слушать собеседника;</p> <p>-задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества.</p>	<p>Выполнить эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе жарочном шкафу или тостере. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлеб».</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>
8 9	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления каш.</p>	1 1		<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>			<p>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</p>

							блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар
10	Блюда из овощей и фруктов.	1		<p>Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов.</p> <p>Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковичных, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование).Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и мине-</p>			Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.
11	Пищевая ценность овощей и фруктов.	1					
12	Технология приготовления салата из сырых овощей.	1					
13	Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей.	1					

				ральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.			
14	Блюда из яиц	1		Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.			Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам
15	Жарение яиц.	1					
16	Сервировка стола к завтраку.	1		Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола			Проводить сравнительный анализ сервировки стола. Подбирать столовое белье для сервировки. Подбирать столовую посуду и приборы. Составлять меню. Выполнять сервировку стола к завтраку. Овладеть навыками эстетического оформления стола.
17	Приготовление завтрака.	1					

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 часа

18	Классификация текстильных волокон.	1		Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов(механические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.	Экскурсия в магазин тканей «Золотое руно»(2ч)	Познавательные: -осуществлять расширенный поиск информации; -определять значение и смысл термина; -переводить информацию в разные формы предъявления; -создавать творческий продукт. Регулятивные: -принимать и сохранять учебное задание; -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неиз-	Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды тканей. Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований.
19	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	1					
20	Основная и уточная нити в ткани.	1					
21	Лицевая и изнаночная стороны	1					

	ткани.					вестным; -определять лич- нозначимую цель в рамках учебной те- мы; -умение самостоя- тельно контролиро- вать своё время и управлять им. Коммуникатив- ные: -допускать возмож- ность различных точек зрения, в том числе не совпадаю- щих с собственной, и ориентироваться на позицию парт- нера в общении; -осуществлять кон- троль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать; - оценивать соб- ственные возмож- ности для выполне- ния задания. Личностные: -выражение жела- ния учиться и тру- диться в промыш- ленном производ- стве для удовлетво- рения текущих и перспективных по- требностей; -овладение установ- ками, нормами и правилами научной организации ум- ственного и физиче-	
22	Конструирова- ние швейных изделий.	1		Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из исто- рии одежды. Современные направления мо- ды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже ,эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.		Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе и в нату- ральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Рассчитывать по формулам отдельные элементы черте- жей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие.	
23	Понятие о чер- теже и выкройке швейного изде- лия.	1					
24	Снятие мерок. Конструктивные линии фигуры.	1					
25	Подготовка вы- кройки к рас- крою. Правила безопасной ра- боты ножница- ми.	1					
26	Бытовая швей- ная машина.	1		Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автома- тизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобмёточных и вы- шивальных машин с программным управлени- ем. Бытовая швейная машина, её технические ха- рактеристики, назначение основных узлов. Ви- ды приводов швейной машины. Их устройства, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе.		Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических ха- рактеристик швейных машин от их со- здания до наших дней. Изучать устрой- ство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и ниж- нюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным лини- ям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. Ре- гулировать качество машинной строчки	
27	Основные узлы швейной маши- ны.	1					
28	Подготовка швейной маши- ны к работе: за- правка верхней и	1					

29	нижней нитей. Приемы работы на швейной машине.	1		Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.		ского труда; -определять потребности в освоении учебной темы.	для различных видов тканей.
30	Технология изготовления швейного изделия.	1		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. Обметывание 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 обметывание; временное соединение деталей — сметывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым 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: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стач-		Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления. Свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий. Подготавливать и проводить примерку исправлять дефекты. Стачивать детали и выполнять отделочные работы. Владеть безопасными приемами труда. Выбирать режим и выполнять влажно тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки .	
31	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы.	1					
32	Понятие о стежке, строчке, шве. Изготовление образцов ручных работ.	1					
33	Требования к выполнению машинных работ. Изготовление образцов машинных работ.	1					
34	Влажно-тепловая обработка ткани.	1					
35	Классификация машинных швов.	1					
36	Изготовление образцов машинных швов. Последовательность изготовления швей-	1					

37	ных изделий. Обработка накладных карманов.	1		ной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).			
38	Обработка кулиски.	1					
39		1					

Раздел «художественные ремесла» 8 часов

40	Декоративно-прикладное искусство: традиция и современность	1		Знакомство с различными видами декоративно - прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах.	Посещение музея.(2ч)	Познавательные: -подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; -создавать самостоятельно способы решения ситуативного задания;	Изучать лучшие работы мастеров декоративно- прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России. Находить информацию для изучения народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.
41	Изготовление сувениров к праздникам.	1					
42	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1		Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статическая и динамическая композиция.	Посещение Центра народного творчества.(2ч)	Регулятивные: -устанавливать последовательность действий по выполнению задания; - адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение,	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия. Выполнять статическую и динамическую композиции.
43	Приемы стилизации. Профессия художник ДПИ	1					
44	Лоскутное шитьё. История возникновения.	1		Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготов-	Посещение выставки.(2ч)		Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Ра-

45	Материалы, инструменты и приспособления.	1		ка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.		как в конце действия, так и по ходу его реализации.	ционально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани. Соответствующие по цвету, фактуре. Качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.
46	Технология изготовления лоскутного изделия.	1				Коммуникативные -организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия, планировать общие способы работы.	
47	Изготовление образцов лоскутных изделий.	1				Личностные: --знание основных принципов и правил отношения к природе; -осознавать эмоционально-ценностное отношение к содержанию изучаемой темы; - проявлять желание к самооценке.	

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 21 час

48	Исследовательская и созидательная деятельность.	1		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		Познавательные: -выделять существенную информацию; -структурировать информацию и составлять план; -владение алгоритмами и методами решения организационных и технологических	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 «Ху-
49	Понятие о коллективных и индивидуальных проектах.	1					
50	Знакомство с	1					

	примерами творческих проектов.			проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта			
51	Цель и задачи проектной деятельности.	1					
52	Этапы выполнения проекта.	1					
53	Поисковый этап. Проблемная ситуация. Выбор темы.	1					
54	Анализ аналогичной продукции.	1					
54	Формулирование требований к проектируемому изделию.	1					
55	Разработка вариантов изделия.	1					
56	Выбор наилучшего.	1					
57	Технологический этап. Разработка конструкции изделия.	1					
	Подбор материалов, инструментов. Организация рабочего места.	1					
						задач; -анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать информацию; -переводить информацию в разные формы предъявления; Регулятивные: -принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров; -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неизвестным; -планировать свою деятельность; -оценивать результат деятельности и вносить необходимые коррективы; Коммуникативные: -формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать свою точку зрения; -формулировать вопросы, понятные собеседнику; -работать в группе; -отображать в речи содержание совершаемых действий; -осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.	дожественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.

58	Технология изготовления изделия.					Личностные: -осознавать успешность своей деятельности; -развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
59	Изготовление изделия. Подготовительные работы.	1				
	Изготовление изделия.	1				
60	Соблюдение правил безопасной работы.					
	Экономическая оценка изделия.	1				
61	Заключительный (аналитический) этап. Контроль качества готового изделия.	1				
62	Экспертная оценка. Самооценка.					
63	Оформление пояснительной записки к проекту.	1				
64	Составление портфолио.	1				
	Разработка электронной презентации.	1				
65	Защита проектов.	1				

66		1					
67		1					
68		1					

календарно-тематическое планирование по технологии (6 класс)

	Разделы и темы	Кол-во часов	Дата	Элементы содержания	Виды внеурочной деятельности ученика	УУД	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 часа							
1	Интерьер жилого дома	1		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.

2	Комнатные растения в интерьере.	1		Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник			Выполнять пересадку (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
3	Понятие о фитодизайне. Профессия садовник.	1					
Раздел «Кулинария» 14 часов							
4	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		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		Личностные: -проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности; -потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании; -готовность и способность к выполнению норм и требований школьной жизни, прав и обязанностей ученика.	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
5	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.	1					
6	Признаки доброкачественности рыбы.	1					
7	Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы.	1					

				ния к качеству готовых блюд		<p>Регулятивные: -целеполагание; -планировать пути достижения целей; -выполнять задания в соответствии с целью; -уметь выполнять учебные действия в соответствии с планом; -проверять учебное задание и вносить корректировку.</p> <p>Познавательные: -давать определения понятиям; -осуществлять поиск информации в соответствии с учебным заданием; -выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, ограничений.</p> <p>Коммуникативные: -аргументировать свою точку зрения; -слушать и слушать собеседника; -задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества.</p>	<p>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</p>
8	Блюда из мяса.	1		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.	Создание презентации (4ч)		Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность техноло-
9	Виды мяса и субпродуктов.	1					
10	Технология приготовления блюд из мяса.	1					
11	Гарниры к мясным блюдам.	1					

				Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам			гических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термич. обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам
12	Блюда из птицы	1		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 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 оборудо-
13	Технология приготовления блюд из птицы.	1					

							ванием, 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
14	Заправочные супы.	1		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	Творческий проект «» (16ч.)		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. Овла-
15	Технология приготовления щей.	1					

							девать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах
16	Сервировка стола к обеду. Приготовление обеда.	1		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
17	Подача блюд. Правила поведения за столом.	1					
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 часа							
18	Свойства текстильных материалов	1		Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых ма-	Экскурсия в магазин тканей «Золотое руно»(2ч)	Познавательные: -осуществлять расширенный поиск информации; -определять значение	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследо-
19	Классификация текстиль-						

	НЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВОЛОКОН	1		териалов из химических волокон		и смысл термина; -переводить информацию в разные формы предъявления; -создавать творческий продукт. Регулятивные: -принимать и сохранять учебное задание; -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неизвестным; -определять личностнозначимую цель в рамках учебной темы; -умение самостоятельно контролировать своё время и управлять им. Коммуникативные: -допускать возможность различных точек зрения, в том числе не совпадающих с собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении; -осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать; -оценивать собственные возможности для выполнения задания. Личностные: -выражение желания учиться и трудиться в промышленном про-	вать 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
20	Конструирование швейных изделий.	1		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	
21	Понятие о плечевой одежде.	1					
22	Снятие мерок. Определение размеров фигуры человека.	1					
23	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1					

						изводстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; -овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; -определять потребности в освоении учебной темы.	представлять информацию об истории швейных изделий
24	Моделирование швейных изделий. Понятие о моделировании.	1		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.
25	Моделирование формы выреза горловины.	1	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				
26	Бытовая швейная машина. Устройство машинной иглы.	1		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 верхней			Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать
27	Замена машинной иглы. Назначение регулятора натяжения верхней нити.	1					

				<p>нити. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины</p>			<p>устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приемами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>	
28	Технология изготовления швейных изделий.	1		<p>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.</p>	<p>Экскурсия в швейную мастерскую.</p>			
29	Правила раскладки выкройки на ткани. Правила раскроя.	1						<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изде-</p>
30	Правила безопасной работы с иглами и булавками. Выкраив-	1						

	вание деталей.						
31	Понятие о дублировании. Правила безопасной работы утюгом.	1		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 подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия			лия 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 проек-
32	Способы переноса линий выкройки с помощью копировальных стежков.	1					
33	Ручные работы. Изготовление образцов ручных швов.	1					
34	Классификация машинных швов.	1					
35	Изготовление образцов машинных работ.	1					
36	Последовательность изготовления плечевой одежды.	1					
37	Подготовка и проведение примерки. Устранение дефектов.	1					
38	Обработка срезов подкройной обтачкой.	1					
39	Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	1					

							ного 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. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик
Раздел « Художественные ремесла» 8 часов							
40	Вязание крючком. История старинного рукоделия.	1		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 вяза-	Посещение музея.(2ч)	Познавательные: -подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов; -оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; -создавать самостоя-	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать
41	Материалы и инструменты для вязания.	1					
42	Основные виды петель. Условные обозначения.	1					
43	Вязание полотна. Вязание по кругу.	1					

				нии 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		тельно способы решения ситуативного задания; Регулятивные: -устанавливать последовательность действий по выполнению задания; - адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его Реализации. Коммуникативные: -организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия, планировать общие способы работы. Личностные: --знание основных принципов и правил отношения к природе; -осознавать эмоционально-ценностное отношение к содержанию изучаемой темы; - проявлять желание к самооценке.	наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания
44	Вязание спицами. Набор петель.	1		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	Посещение Центра народного творчества.(2ч)		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
45	Применение схем узоров с условными обозначениями.	1					
46	Кромочные, лицевые и изнаночные петли.	1					
47	Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров.	1					
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 21 час							

48	Исследовательская и созидательная деятельность.	1		<p>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</p>	<p>Познавательные: -выделять существенную информацию; -структурировать информацию и составлять план; -владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; -анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать информацию; -преводить информацию в разные формы предъявления; Регулятивные: -принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров; -соотносить известное в рамках изучаемой темы с неизвестным; -планировать свою деятельность; -оценивать результат деятельности и вносить необходимые коррективы; Коммуникативные: -формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать свою точку зрения; -формулировать вопросы, понятные собеседнику; -работать в группе;</p>	<p>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 электрон-</p>
49	Понятие о коллективных и индивидуальных проектах.	1				
50	Знакомство с примерами творческих проектов.					
51	Цель и задачи проектной деятельности.	1				
52	Этапы выполнения проекта.					
53	Поисковый этап. Проблемная ситуация. Выбор темы.	1				
54	Анализ аналогичной продукции.	1				
55	Формулирование требований к проектируемому изделию.					
56	Разработка вариантов изделия. Выбор наилучшего.	1				
57	Технологический этап. Разработка конструкции изделия.	1				
58	Подбор материалов, инструментов. Организация рабочего места.	1				
59	Технология изготовления изделия.	1				

60	Изготовление изделия. Подготовительные работы.						
61	Изготовление изделия.	1					
62	Соблюдение правил безопасной работы. Экономическая оценка изделия.						
63	Заключительный (аналитический) этап. Контроль качества готового изделия.	1					
64	Экспертная оценка. Самооценка.	1					
65	Оформление пояснительной записки к проекту.	1					
66	Составление портфолио.	1					
67	Разработка электронной презентации.	1					
68	Защита проектов.	1					

-отображать в речи содержание совершаемых действий;
-осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.
Личностные:
-осознавать успешность своей деятельности;
-развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

ную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

				рьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании	бах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер				
2.2.		3. Гигиена жилища Усвоение новых знаний	2	Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки	Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информацию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства.	Изучать средства для уборки помещений, имеющиеся в ближайшем магазине. Изучать санитарно-технические требования, предъявляемые к уборке помещений	тематический	У.О.	
Тема 3 «Электротехника» Всего часов 2									
3.1.		4. Бытовые электроприборы Усвоение новых знаний	2	Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.	Изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Находить и представлять информацию о видах и функциях климатических приборов.	Подбирать современную бытовую технику с учётом потребностей и доходов семьи Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор	тематический	У.О.	Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования»
Тема4 «Кулинария» Всего часов 10									

4.1.	5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов Комбинированный урок	2	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях.	Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготавливать молочный суп, молочную кашу или блюдо из творога.	Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией мастер производства молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов	тематический	П.Р. №1	Презентация «Молочные продукты» Таблица №16 «Правила эксплуатации электрооборудования»
4.2.	6. Изделия из жидкого теста Комбинированный урок	2	Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и ин-	Определять качество мёда органолептическими и лабораторными методами. Приготавливать изделия из жидкого теста. Дегустировать и определять	Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов	тематический	П.Р. №2	Презентация «Виды теста»

				<p>вентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога.</p>	<p>качество готового блюда. Подача их к столу.</p>	<p>Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами</p>			
4.3.		<p>7. Виды теста и выпечки</p> <p>Комбинированный урок</p>	2	<p>Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формирования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для приготовления теста, формования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из пресного слоёного теста. Выбирать и готовить изделия из песочного теста. Сервировать стол, дегустировать, проводить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер.</p>	<p>Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхождении слова «пряник» и способах создания выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста</p>	тематический	П.Р. №3	Инструменты и приспособления для кулинарных работ

4.4.	8. Сладости, десерты, напитки Комбинированный урок	2	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу	Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению изделий. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать, готовить и оформлять сладости, десерты и напитки.	Дегустировать и определять качество приготовленных сладких блюд. Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления	тематический	П.Р. №4	Презентация «Приготовление сладких блюд»
4.5.	9. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Комбинированный урок	2	Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет.	Подбирать столовое бельё для сервировки сладкого стола. Подбирать столовые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола.	Выполнять сервировку сладкого стола, овладевая навыками его эстетического оформления. Разрабатывать приглашенный билет на праздник с помощью ПК Правила приглашения гостей. Разработка приглашенных билетов с помощью ПК	итоговый	П.Р. №5	Презентация «Сервировка стола к празднику»
Итого 1 четверть 18 часов								
Тема5 «Создание изделий из текстильных материалов» Всего часов 16								

5.1.	10. Свойства текстильных материалов Комбинированный урок	2	Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения. Оформлять результаты исследований. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырьевой состав тканей.	Оформлять результаты исследований Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве	тематический	П.Р. №6	Презентация «Текстильные материалы»
5.2	11. Конструирование швейных изделий Комбинированный урок	2	Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж прямой юбки.	Находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды	тематический	П.Р. №7	Презентация «Конструирование» Презентация «Построение чертежа»
5.3.	12. Моделирование швейных изделий Комбинированный урок	2	Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою.	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Моделировать про-	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией художник по костюму и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках	тематический	П.Р. №8	Презентация «Моделирование швейного изделия» Образцы швейных изделий, жур-

				Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета	ектное швейное изделие. Получать выкройку швейного изделия из журнала мод.				налы мод, рисунки
5.4.		13 Швейная машина Комбинированный урок	2	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей	Выполнять чистку и смазку швейной машины.	Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения	тематический	П.Р. №9	Таблицы «Правила безопасного труда при работе на швейной машины»
5.5.		14. Технология изготовления швейных изделий Комбинированный урок	2	Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.	Выполнять экономную раскладку выкроек поясного изделия на ткани, обметку с учётом припусков на швы. Выкраивать косую бейку. Выполнять раскрой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсажем. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку.	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия Изготавливать образцы машинных швов: краевого окантовочного с закрытым срезом и с открытым срезом.	тематический	П.Р. №10	«Швейная машина» Образцы машинных строчек. Таблица №5 «Безопасные приемы работы на швейной машине». Презентация «Машинные швы»

		15. Контрольная работа за первое полугодие Проверка, оценка и коррекция знаний и умений	2				итоговый	К.Р.	
5.6		16. Ручные операции при изготовлении изделия Комбинированный урок	2	Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.	Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, косыми и крестообразными стежками.	Выполнять основные ручные операции	тематический	П.Р. №11	Презентация «Организация рабочего места»
Итого 2 четверть 14 часов									
5.7		17 Обработка швейного изделия Комбинированный урок	2	Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на	Обрабатывать средний шов юбки с застёжкой-молнией на проектом изделии. Обрабатывать одно-стороннюю, встречную или бантовую складку на проектом изделии или образцах. Технология обработки одно-сторонней, встречной и бантовой складок.	Подготовка и проведение примерки поясной одежды Технологию обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	тематический	П.Р. №12	Презентация «швейное изделие»

				швейной машине.					
5.8		18. Устранение дефектов. Окончательная обработка изделия Комбинированный урок	2	Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве.	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промышленном	Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия оборудовании для влажно-тепловой обработки	итоговый	П.Р. №13	Образцы готового изделия
Тема6 « Художественные ремёсла» Всего часов 14									

6.1.		19. Ручная роспись тканей Комбинированный урок	2	Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика.	Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз росписи по ткани.	Знакомиться с профессией художник росписи по ткани.	тематический	П.Р. №14	Презентация «Роспись ткани»
6.2.		20. Узелковый батик Комбинированный урок	2	Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани	.Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика	Находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах	тематический	П.Р. №15	
6.3.		21. Вышивание. Подготовка к вышивки Комбинированный урок	2	Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. Атласная и штриховая гладь. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами..	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. швом крест; атласной и штриховой гладью, швами узелок и рококо, атласными лентами. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом	Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.. Швы, используемые в вышивке лентами	тематический	П.Р. №16	Материалы и инструменты для выполнения вышивки

6.4		22. Техника вышивания крестом Комбинированный урок	2	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.	Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками;	Использование ПК в вышивке крестом. Знакомиться с профессией вышивальщица	тематический	П.Р. №17	Презентация Вышивка
6.5.		23. Техника вышивания гладью Комбинированный урок	2	Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью.	Выполнять образцы вышивки владимирской глади	Использование ПК в вышивке гладью Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..	тематический	П.Р. №18	Презентация Вышивка гладью
6.6.		24. Атласная штриховая гладь Комбинированный урок	2	Атласная и штриховая гладь Техника выполнения гладью	Выполнять образцы вышивки атласной глади	Использование ПК в вышивке гладью Знакомиться с профессией вышивальщица	тематический	П.Р. №19	Презентация Вышивка гладью
6.7.		25 . Французский узелок и рококо Комбинированный урок	2	Швы французский узелок и рококо.	Выполнять образцы вышивки узелок и рококо	Использование ПК в вышивке узелок и рококо	тематический	П.Р. №20	
6.8.		26. Оформление готовой работы	2	оформление готовой работы.	Стирка и утюжка вышитой работы	и Профессия вышивальщица Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК..	итоговый	П.Р. №21	
Итого 3 четверть 14 часов									
Тема7 «Технологии творческой и опытнической деятельности» Всего часов 18									

7.1		27. Цель и задачи проектной деятельности Усвоение новых знаний	2	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7	Знакомиться с примерами творческих проектов семиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	Схема основных компонентов проекта, образцы проектов
7.2		28. План работы над проектом Применение знаний, умений и навыков	2	Составные части годового творческого проекта семиклассников	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	Выполнять работу над проектом	тематический	П.Р. №22	
7.3		29. Этапы выполнения проекта Применение знаний, умений и навыков	2	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Изучать этапы выполнения проекта.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	
7.4		30. Определение затрат на проект Применение знаний, умений и навыков	2	Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	

7.5		31. Испытание проектных изделий Применение знаний, умений и навыков	2	Испытания проектных изделий.		Выполнять работу над проектом	тематический	П.Р. №23	
7.6		32. Подготовка презентации к проекту Применение знаний, умений и навыков	2	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.	Выполнять работу над проектом	тематический	У.О.	
7.7		33. Защита проекта	2	Подготовка к защите творческого проекта	Защищать творческий проект		итоговый	У.О.	Презентация проекта
		34. Промежуточная аттестация Проверка, оценка и коррекция знаний и умений	2				итоговый	Практические работы	
Итого 4 четверть 18 часов									
Итого за год 68 часов									

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2018.

Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2018

Технология. Технологии ведения дома: 7класс: учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2018

Кожина О.А. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. – М.: Дрофа, 2003.

Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / Сост. И.М.Казакевич, А.В.Марченко. - 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2001.

Примерные программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы : проект. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2011.

Программно-методические материалы: Технология 5-9кл. / Сост. А.В.Марченко – 4-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2001.

Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В.Сеница.- М. : Вентана - Граф, 2015

Для реализации рабочей программы кабинет оборудован: швейная машина с электрическим приводом, утюжильное место, раздаточный ручной инструмент, наглядная информация о безопасных приемах труда учащихся при выполнении технологических операций, образцы изделий и материалов, электрическая печь, холодильник, мойка, кухонная утварь и столовая посуда и др.

